Путь лапши

от Китая до Италии

Поэт III века Фу Сюань описывает лапшу так: «Легче, чем перышко на ветру, тоньше нитей из коконов Шу, сияющая подобно волокнам сырого шелка».

Джен Лин-Лью

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Удивительно на первый взгляд, но лапша – это очень объединяющее блюдо. И объединяет она, пожалуй, чуть ли не все страны мира, ведь если подумать – макаронные изделия разных видов едят везде. Но откуда эта лапша взялась? И как стала популярной на всех континентах? Американка китайского происхождения Джен Лин-Лью решила выяснить, где же корни этого кулинарного феномена. Начав со своей родины – Китая, она совершила кругосветное путешествие, которое из обычного исследования переросло в намного большее.

- Джен Лин-Лью
  -
  - Пролог
  - Китай
    -
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
      -
      - Лапша ручной раскатки от шефа Джана/ Паста Андреа
      - Соус из свиной пашины от Джана
      - Пельмени от Вонг с начинкой из баранины и тыквы
      - Соус аррабиата
      - Ламянь (китайская тянутая лапша)
      - Тянутая лапша в говяжьем бульоне
      - Мянь пянь (квадратики теста с острым томатным соусом)
      - Острый томатный соус
      - Чучура (уйгурские пельмени)
  - Центральная Азия
    -
    - 5
    - 6
      -
      - Гюльчетай (киргизские квадратики из теста с овощами)
      - Самса (узбекские выпекаемые пельмени)
      - Манты (узбекские паровые пельмени)

- Плов из гостиницы «Антика»

- Иран
  -
  - 7
  - 8
    -
    - Челоу (персидский рис)
    - Фесенджан (курица в орехово-гранатовом соусе)
    - Баголи полоу (пилав с укропом и стручковой фасолью)
    - Гормех сабзи (мясо молодого барашка и хорешт из фасоли обыкновенной со свежими травами)
    - Тах-чин (жареный рис с шафраном, курицей и ягодами барбариса)
    - Жареная курица с шафраном
- Турция
  -
  - 9
  - 10
  - 11
    -
    - Су борек (турецкая лазанья)
    - Карниярик (фаршированный баклажан)
    - Розовый борек (вытяжное тесто, фаршированное луком-пореем, сыром и медом)
    - Долма (фаршированные виноградные листья)
    - Кадинбуду кофте (кофте «женское бедро»)
    - Манти (турецкие пельмени)
- Италия
  -
  - 12
  - 13
  - 14
    -
    - Орекьетте
    - Орекьетте кон ле чиме ди рапа (орекьетте с ботвой репы)
    - Рагу (соус к пасте болоньезе)
    - Лазанья болоньезе
    - Сырные тортеллини с соусом из шалфея и

сливочного масла
- Вариант: тортеллини ин бродо (мясные тортеллини в бульоне)

- Благодарности
- Указатель рецептов

Джен Лин-Лью
Путь лапши. От Китая до Италии

Путь лапши

Пролог

В год после нашей свадьбы мы с Крэйгом отправились на Рождество в Италию. Это была наша первая совместная поездка в Европу, долгожданный глоток свежих впечатлений после долгих лет работы и путешествий в Азии. Неделю мы продвигались вдоль обрывистого Амальфитанского побережья и пенистых голубых волн Средиземного моря и наконец добрались до Рима. В районе под названием Трастевере, полном извилистых переулков, мой муж повел меня в ресторан «Ле Фате» и сделал неожиданный подарок: урок приготовления пасты. В шумной кухне мы оказались перед шеф-поваром и владельцем ресторана по имени Андреа. Темноглазый и кудрявый, он охотно играл свою роль красавца-итальянца, по каким сходят с ума туристки. Он заигрывал, болтал и шутил с прибывающими гостями. Но как только начался урок, он откашлялся и обвел помещение прищуренными глазами. Стало тихо, как в церкви перед службой.

– Американцы, – провозгласил Андреа, – думают, что итальянцы используют много чеснока. – Он положил на стол из нержавейки один-единственный зубчик, раздавил его днищем чугунной сковороды и поднял в руке. – Это *не* так. *Удалите* эту информацию из своих голов!

Затем он стал разбивать в воронку, которую сделал в горке ослепительно-белой муки тончайшего помола, яйца с яркими желтками. Смешав яйца с мукой, он энергично вымесил тесто и раскатал из него скалкой тончайшие, почти как бумага, листы. Он туго намотал один лист теста на скалку, затем помахал ею и снял с нее тесто, которое сложилось аккуратными слоями в форме буквы «*s*». Нарезав его на длинные узкие полоски, он поднял их и

встряхнул в воздухе, как фокусник, и они распустились длинными прядями.

За годы изучения кулинарии в Китае мне встречалось много изделий, похожих на итальянскую пасту. Китайские «кошачьи ушки» похожи на итальянские «ушки» – орекьетте. Лапша, вытягиваемая вручную, – национальное блюдо северо-западных районов Китая, – такая же тонкая, как «волосы ангела». Китайские пельмени готовятся почти так же, как равиоли и тортеллини. Даже такие малоизвестные виды пасты, как плоские квадратики, похожие на платочки, – *квадреллини*, – имеют китайские аналоги. Каждый раз, как я натыкалась на что-то новое, оно совпадало с тем, что я уже когда-то видела.

Но тем утром в ресторане Андреа, когда я наблюдала за его действиями и пыталась подражать, все это соединялось в нечто большее. Андреа точно повторял классический китайский метод приготовления лапши ручной раскатки, в чем я практиковалась в Пекине бесчисленное множество раз. Это было открытие. Вместо воды – яйца, несколько неуверенных движений, размазанная по лицу и рукам мука, и вот я, как и Андреа, могу готовить фетучини!

Хотя предполагалось, что это путешествие по Италии и местная гастрономия отвлекут нас от Дальнего Востока, мои мысли то и дело возвращались к Китаю. Венецианское ризотто с морепродуктами напомнило мне блюдо, которое готовила бабушка. Выяснилось, что этот город в прошлом славился своими кисло-сладкими блюдами благодаря торговле специями, которую город вел с Востоком, но большая их часть со временем была утрачена. Потягивая *лимончелло* на Амальфитанском побережье, мы узнали от шеф-повара, что итальянцы, как и китайцы, пьют ликеры, настоянные на различных ингредиентах, чтобы избавиться от хворей и недомоганий.

После этой поездки я стала чаще готовить итальянские блюда. И обнаружила, что соус *аррабиата*, с его уравновешенным сочетанием томатной кислинки, жгучего чили и сахара, напоминает острые блюда из лапши, популярные на западе Китая. Поливая салаты оливковым маслом с уксусом, я обратила внимание, что эффект похож на тот, который дают кунжутное масло и черный уксус в холодных салатах на севере Китая. А грибы, выдержанное мясо и волшебный сыр пармиджано-реджано, которым посыпают пасту, – это изысканная итальянская версия вкуса «умами», так высоко ценимого в Китае. Обе страны имеют общую кулинарную философию: обе кухни преимущественно деревенские по своей сути, и потому большую важность имеют сами ингредиенты и их качество, нежели изыски

поварского искусства и сервировки. И обе лучше в домашнем варианте.

Все эти параллели крутились в моей голове, и вспомнилась давно известная история о том, как Марко Поло привез лапшу из Китая в Италию. Историю эту знают и китайцы, но они любят приукрасить ее: якобы Марко Поло попробовал в Китае лепешки с мясной начинкой, которые попытался воспроизвести по возвращении на родину; но он не мог вспомнить, как следует складывать тесто, и Италия осталась с недоделанными лепешками, которые называются здесь пиццей.

Обе истории не более чем миф: все факты свидетельствуют о том, что итальянцы ели пасту задолго до того, как венецианский путешественник родился. Большинство экспертов связывают историю о Марко Поло с выпуском «*Макарони Джорнал*» от 1929 года (журнал Ассоциации торговцев макаронными изделиями, более не издаваемый). Анонимная статья была напечатана среди объявлений, предлагавших промышленное оборудование для изготовления макаронных изделий, и звучала поистине фантастично: Марко Поло причаливает к берегу, по описанию более похожему на южные районы Тихого океана, чем на Китай, и видит аборигенов, сушащих длинные полосы теста. (На самом деле китайская пшеничная лапша готовится в отдаленных северных провинциях в глубине континента и редко сушится перед употреблением.) Статья преследовала цель подстегнуть потребление макаронных изделий, которые тогда были для американцев в новинку.

С тех пор кулинарные историки предложили миру огромное количество противоречивых теорий касательно происхождения макаронных изделий. Кто-то приписывает славу древним этрускам, указывая на то, что наскальные рисунки изображают процесс приготовления лапши. Другие отдают титул изобретателей тем, кто пришел этрускам на смену: римляне расплющивали листы теста, которые они называли *лагана* – изначальный вариант лазаньи. Возможно, первое появление лапши связано с арабскими торговцами-караванщиками, придумавшими высушенный вариант этого блюда, который был легок и удобен для перевозки, – что-то вроде предшественника современной лапши быстрого приготовления. Но тогда, возможно, это блюдо, составляющее сегодня основу питания многих народов, зародилось там же, где и пшеница, – на Ближнем Востоке, – и затем разными путями попало в Италию и Китай, как заявляют приверженцы другой партии исследователей. Еще одна группа ученых восхваляет уйгуров – немногочисленный народ, говорящий на языке тюркской группы, расселившийся по Средней

Азии и Китаю.

Чем больше я изучала эту тему, тем в большее замешательство приходила: казалось, существует бесчисленное множество теорий относительно происхождения лапши и ее распространения по миру. И это по-настоящему завораживало моих подруг. «Ты просто *обязана* выяснить, кто же все-таки изобрел лапшу», – настаивали они, когда я рассказывала им о своих исследованиях этой темы. Как будто это так же просто, как узнать, кто изобрел телефон. Тогда-то я и наткнулась на одно сообщение, которое, как представляется, дискредитирует все остальные версии: ученые обнаружили на северо-западе Китая лапшу, возраст которой составляет четыре тысячи лет, подтвердив бытующее мнение, что это блюдо изобрели именно китайцы, и пополнив внушительный список китайских изобретений, в котором в числе прочего значатся порох, бумага, печатный станок и компас. Правда, это не объясняет, как лапша проделала путь длиной в много тысяч километров, чтобы попасть в Италию.

Любопытны эти теории и в плане охвата территории: весь регион, ограниченный сетью торговых дорог протяженностью около семи тысяч километров, соединявших Европу и Азию и известных как Великий шелковый путь. Это больше концепция, нежели физическая вещь. Так называемый Шелковый путь получил это название в 1877 году, несколько веков спустя после того, как прекратил свое существование, от немецкого путешественника и географа барона Фердинанда фон Рихтхофена.

Подобно Марко Поло, мифический путь тоже оброс легендами. Примерно в год рождения Христа римляне познакомились с эфирообразной тканью, именовавшейся «шелк», которая привозилась из загадочной страны, называвшейся Китай. Желание обладать этой тканью вызвало одну из первых волн глобализации: караваны купцов верхом на верблюдах отправлялись в путь и пересекали безжизненные пустыни, безлюдные равнины и высокие горы, дабы добыть то, чего жаждали правители империй. Единого пути не было: под Шелковым путем понимается сеть извилистых сухопутных дорог, проходивших через Среднюю Азию и Ближний Восток и достигавших затем через Средиземное море Италии.

> Марко Поло был лишь одним из многих искателей приключений на этой дороге. Но величие Шелкового пути померкло с развитием в XV веке мореплавания и морской торговли.

Территории, по которым когда-то тянулись нескончаемые караваны, оказались заброшены. Однако очарование легендарного пути все еще манило путешественников, которые совершали тяжелый переход по нему и описывали свои впечатления.

Проводя свое расследование касательно происхождения лапши, я также проследила перемещение по Шелковому пути других продуктов. Драгоценные приправы, такие как шафран, родиной которого является Персия, продавались на вес золота. Потоки гранатов устремились с Ближнего Востока в направлении европейских кухонь эпохи Возрождения и садов Китая; возможно, именно гранат упоминается как запретный плод в Библии. Некоторые названия указывают на происхождение: например, китайское название арбуза, *сигуа*, означает «западная дыня»; и наоборот, в германских языках есть слово «*апельсин*», то есть «китайское яблоко».

Я также была удивлена тем, что из Китая к нам, оказывается, пришел и ревень. Там из него не готовили ни пирогов, ни варенья и вообще не употребляли его в пищу: его применяли китайские лекари, которые сушили его и делали затем отвары, служившие слабительным. Когда ревень попал на Запад, жители Средней Азии начали жевать его в свежем виде, а в Персии его стали добавлять в жаркое. Итальянцы делали с ревенем горькие аперитивы, а Марко Поло так ценил это растение, что упомянул в своем завещании. И только англичане стали сочетать его с сахаром; так ревень попал в десерты. Спрос на ревень в Англии XIX века был настолько высок, что во времена Опиумной войны могущественная династия Цин наложила на королеву Викторию ревеневое эмбарго в надежде усадить мучимую запорами нацию за стол переговоров; на самом деле пищеварение англичан более не зависело от китайских поставок ревеня, поскольку растение это они уже успешно выращивали в собственных огородах.

Читая путевые заметки исследователей прошлого, я заметила, что редко кто из них утруждал себя описанием еды. Китайский монах Сюаньцзан в VII веке совершил путешествие на Запад в поисках буддийского просветления. Шведский географ XIX века Свен Гедин составил карты малоисследованных районов Средней Азии. Вскоре после этого британский археолог Аурель Стейн обнаружил в пещерах на северо-западе Китая древние буддийские манускрипты и отвез их домой, в Лондон. Лишь Марко Поло, искавший новые торговые пути, оставил в своих дневниках кое-какие записи касательно продуктов питания: он упоминает блюдо из лапши; однако более детально описывает, как его монгольские друзья поедают собак и верблюдов, а также

прокалывают вены своим лошадям, чтобы пить их кровь.

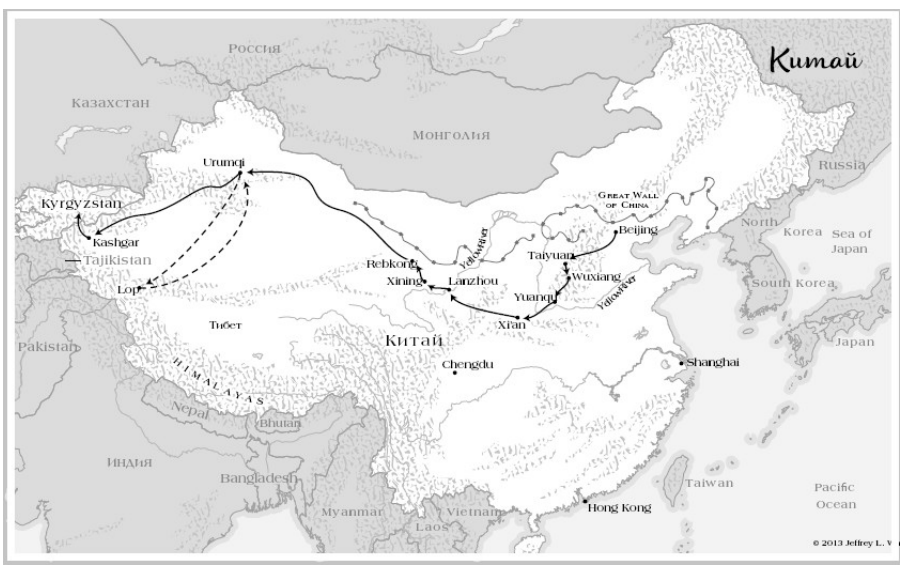
Не слишком приятное описание трапезы, но к тому времени я уже была очарована. Я решила совершить свое путешествие по Шелковому пути. Я снова отправлюсь в Рим, но на этот раз по суше, и начну свой путь из Пекина, где прожила много лет. В отличие от моих предшественников, у меня будет кулинарная миссия: я прослежу, как лапша проделала свой путь по Шелковому пути; продегустирую и задокументирую, какие изменения она претерпела в пути и как изменяются народы по мере продвижения с востока на запад; выясню, что осталось неизменным и что объединяет столь непохожие народы, проживающие вдоль Шелкового пути, и каковы звенья цепи, соединившей две величайшие кухни мира. Я загляну на кухни домов, пообщаюсь с молодыми и старыми, прослежу, как рецепты передавались от поколения к поколению, и буду интересоваться не только кулинарными секретами, но и историями их жизни.

Я думала, что знаю, с чем мне предстоит встретиться: в конце концов, я уже путешествовала по китайской части Шелкового пути. Хотя в тот раз я провела в дороге не более месяца, мне посчастливилось познакомиться с кулинарными жемчужинами Западного Китая, неизведанными для остального мира: наиболее известные национальные блюда Китая относятся к его восточной кухне. По мере продвижения в китайскую глубинку я обнаружила, что лапша становится все лучше, все сытнее, плотнее и разнообразнее. Также радовали фрукты: в залитых солнцем западных районах Китая мне довелось отведать самые сладкие в моей жизни дыни и абрикосы. Удивляли и люди. Как-то меня угощала лапшой женщина с ослепительно-синими глазами, что совершенно обескураживало, потому что во всем остальном ее лицо было типично китайским. Дальше, в самом отдаленном северо-западном районе Синьцзян, я оказалась в краю, обитатели которого походят на жителей Ближнего Востока и Средиземноморья. Гуляя по базару в древнем торговом городе Кашгаре – полном мечетей, женщин в паранджах и запряженных в повозки ослов, – я повторяла себе, что я все еще в Китае.

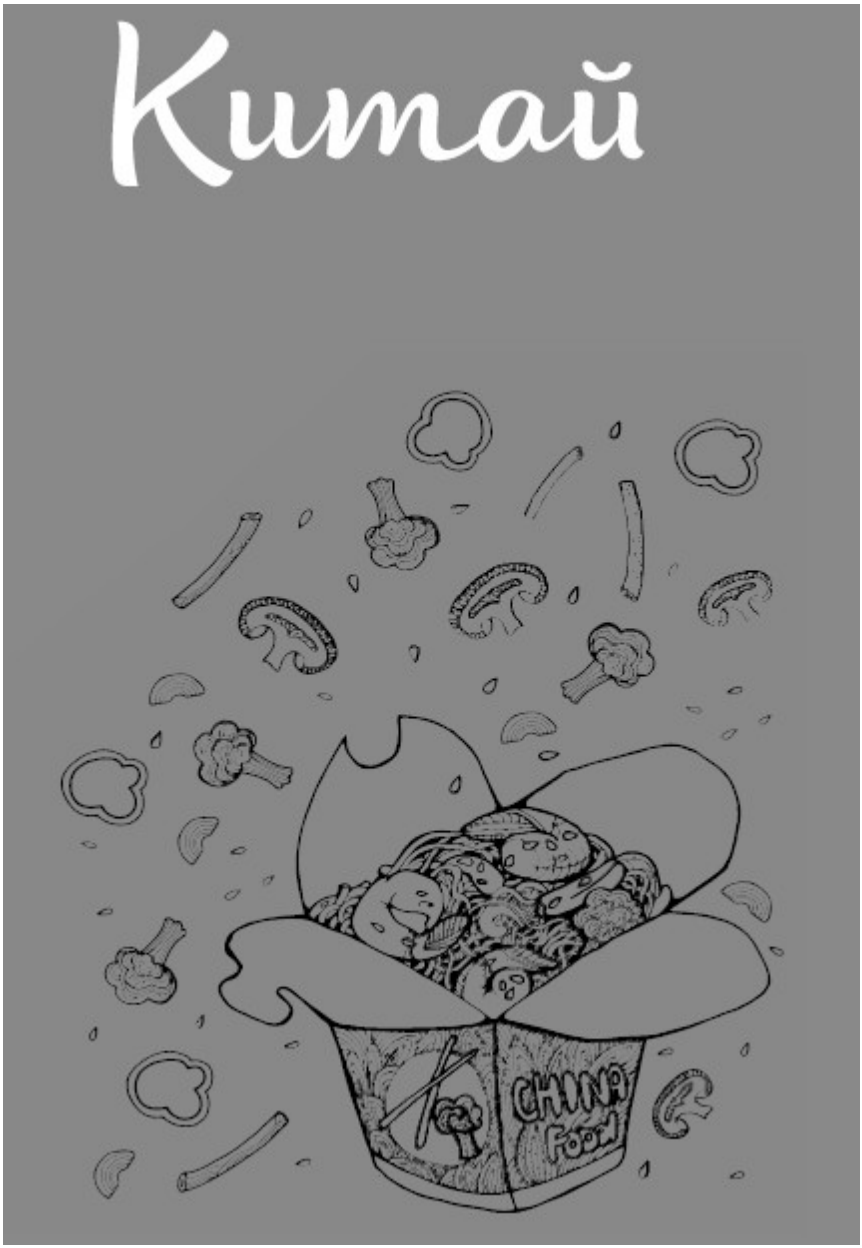
Тогда мне не пришло в голову пересечь границу Китая. Но теперь загадка лапши не давала мне покоя, да и другие вопросы крутились в моей голове, и я решила во что бы то ни стало пройти по Шелковому пути от начала до конца. Я знала, что ждет меня в конце знаменитого пути, ведь я только что провела отпуск в Италии. Но не имела ни малейшего представления, что находится посередине. Я знала, что меня ждут испытания. Те, кто уже проходил этим путем до меня, описали физические тяготы путешествия через бескрайние пустыни, безлюдные равнины и

высокогорные перевалы. Даже в современном мире, при наличии автотранспорта и поездов, путешествие это, со всеми остановками, должно было занять у меня более полугода. Мне предстояло побывать в странах с деспотичными правителями. Большая часть этих земель была мусульманской, а об этой вере я знала мало. Также меня терзала мысль о том, как там встретят женщину, путешествующую по странам, власть в которых принадлежит мужчинам.

И помимо всего прочего, недавно я вышла замуж. Хотя, мечтая о том, как отправлюсь в путешествие, и обдумывая маршрут, я думала об этом в самую последнюю очередь. В конце концов, я много путешествовала до замужества; почему же я должна измениться теперь? Мне никогда и в голову не приходило задумываться, как длительное путешествие скажется на моем партнере или на наших отношениях. Это была тема, отдельная от моего заветного путешествия. Но где-то в глубине души я все же терзалась: что из этого получится, буду я одна или мы будем вместе? И мысль эта становилась все мучительнее, когда путешествие началось.



Китай



1

Что найденная лапша рассыпалась, уже было известно мне к тому моменту, когда мы встретились на углу одной пекинской улочки, где по какому-то стечению обстоятельств оказалось кафе, в котором подавали лапшу ручной вытяжки. Я предложила поговорить о лапше за миской лапши и уже предвкушала море удовольствия при мысли об этих волшебно тонких завитках в говяжьем бульоне с ароматными специями. Тот, с кем у меня была назначена встреча, отказался, сообщив, что уже пообедал. «Но в следующий раз я сам *Вас* приглашу на миску лапши!» – заявил он с типичной китайской вежливостью.

В очках с цветными стеклами, поношенном свитере и слаксах, геолог Лу Хоуянь казался совсем обычным человеком. Академический городок при Академии наук Китая, куда он повел меня, также был ничем не примечателен. Однако этот человек был хранителем одного невероятно любопытного экспоната: лапши, возраст которой составляет четыре тысячи лет, – доказательства того, что именно Китаю по праву принадлежит титул изобретателя этого распространенного во всем мире блюда. Как только мы расположились в его кабинете на третьем этаже здания, он поспешил к компьютеру и загрузил презентацию PowerPoint.

– Это настоящая лапша, – сказал он, открывая фотографию спутанной желтой массы вперемешку с грязью. Потом обвел пальцем кольца и завитки. – Разве не прекрасно? Видите? Она одним куском – можно разглядеть и начало, и конец.

Место, где была найдена эта лапша, называется Лацзя: здесь, на берегу Хуанхэ, около четырех тысяч лет назад проживал немногочисленный народ, который погубило сильнейшее землетрясение, сопровождаемое наводнением. Как в Помпее, когда люди погибли, но сохранились некоторые артефакты, включая небольшое количество предметов кухонной утвари. Во время раскопок команда археологов наткнулась на перевернутую глиняную миску и внутри нее обнаружила длинный желтый моток. Лапша сохранилась благодаря вакууму, образовавшемуся между осадочным слоем и дном миски, объяснил Лу.

Находка эта привлекла внимание журнала «*Нэйчур*» и крупных газет. Иностранные журналисты завалили Лу просьбами дать интервью; ради беседы с ним они готовы были ехать через полмира, даже из Америки. Но была одна тревожная деталь, которая не попала ни в одну из публикаций. Я узнала о ней, когда впервые открыла в Википедии страницу про лапшу: «В

2005 году китайские археологи заявили, что нашли [*sic*] в провинции Цинхай самую древнюю лапшу. Однако эта находка вызывает сомнение у многих специалистов, не уверенных в ее подлинности. Китайские археологи сообщают, что вскоре после обнаружения находка разрушилась, что не позволяет проверить их заявку».

Через некоторое время, незадолго до моей встречи с Лу, кто-то изменил эту статью, убрав весь этот параграф и заменив его следующим:

«В 2002 году в Китае на археологическом участке Лацзя в дельте реки Хуанхэ археологи обнаружили глиняную миску с самой древней в мире лапшой, возраст которой, согласно радиоуглеродному анализу, составляет около 4000 лет. Найденная лапша оказалась хорошо сохранившейся».

Мне очень хотелось узнать, что же все-таки произошло. Лапша исчезла? Я спросила об этом Лу.

«Да, все верно. *Ее больше нет!* Она сразу же распалась!» – признался он тоном не менее восторженным, чем когда он расписывал красоту этой лапши.

Сам Лу на месте раскопок не был и не видел лапшу своими глазами, признался он. И ему ничего не известно об исправлениях в статье. «Это очень странно. Понятия не имею, что произошло», – сказал он очень серьезно. Я решила, что он невиновен, с учетом того, с какой готовностью он признал, что лапша рассыпалась, но те дополнительные подробности, которые он предоставил, только сделали лапшу еще более подозрительной. Команда археологов состояла лишь из одного студента-выпускника и помогавшего ему крестьянина. После обнаружения лапши они снова накрыли ее миской и поездом отправили в Пекин. По прибытии лапши в университет, где было организовано всеобщее собрание с участием одного из ведущих ученых Академии – с большой шумихой и фанфарами, – когда миска была снята, под ней оказались лишь крошки вперемешку с грязью.

Лу сказал, что лапшу раздавил вес тяжелой глиняной миски. «Такие неприятности часто случаются, когда мы откапываем какую-либо еду. Иногда мы находим бутылку вина, и когда откупориваем ее, выходит пар, и жидкость высыхает», – рассказал он.

Профессор был в числе тех, кто исследовал остатки лапши. Он изучил пыль и установил, что лапша была изготовлена из проса, которое является более хрупким, чем пшеница. Он потратил месяцы на то, чтобы правдоподобно объяснить, как была изготовлена эта лапша и как ей удалось сохраниться в

течение нескольких тысяч лет. (Этим и объясняется расхождение в датах: хотя лапша была найдена в 2002 году, лишь в 2005-м, после ее изучения, выстраивания теорий и публикации результатов, эта новость достигла страниц журнала «*Нэйчур*».)

Район, где была сделана эта находка, известен своей лапшой, вытянутой вручную, – как та, что подается в том кафе на углу улицы. Но этот вариант лапши: длинная, тонкая и резинистая (как обычно, от одной только мысли у меня слюнки потекли), – требует для изготовления наличия клейковины, которая имеется, например, в пшенице, а пшеница в Китае стала массово культивироваться лишь много позже. Лу предположил, что эта лапша была пропущена через пресс. Однако никакого пресса найдено не было, и при этом меня по-прежнему одолевали сомнения относительно того, что какая-либо лапша, будь то из проса, пшеницы или чего-либо еще, может сохраниться так долго.

Лу согласился показать мне остатки лапши. Мы поднялись на лифте на другой этаж и направились в небольшую лабораторию, в которой стоял сейф. В сейфе оказался пластиковый пакет. В пакете – пробирка. А в пробирке – желтые хлопья.

«Видите, это все, что у нас есть, – сказал он с грустью. – Это такая малость. Я не могу точно сказать, что именно китайцы дали Западу лапшу, но я уверен, что никто никогда не найдет лапшу более старую, чем эта».

* * *

От офиса Лу Хоуяня, в северной части Пекина, я отправилась на такси в центр города, где мы с мужем снимали квартиру. Это было начало лета 2010-го, и мы с Крэйгом только что вернулись в столицу, в самую восточную точку Великого шелкового пути. В северной части города, да и во всем городе, было не особенно приятно. Серый смог то и дело затягивал небо – такой густой, что с трудом можно было различить очертания зданий в соседнем квартале. Машины перекрывали широкие безликие улицы и шоссе, кольцами охватывающие столицу; днем пробок особенно много из-за тысяч машин, устремляющихся сюда со всей округи. Сотни ничем не примечательных башенных комплексов и причудливо закрученных небоскребов там и здесь вздымались в вышину. Редкие пустующие клочки земли быстро обрастают подъемными кранами, чтобы воплотить в жизнь смелые проекты прославленных архитекторов.

Но мы с Крэйгом нашли для себя убежище вне современной массовой застройки. Мы поселились в *хутуне* – небольшом

уютном квартале, которому удалось – до сих пор, по крайней мере, – избежать сноса. *Хутун* – это небольшие улочки в самом старом районе столицы, настолько узкие, что двум машинам, если их водители из упрямства не захотят пропустить друг друга, редко удается разъехаться на них. Вдоль этих улочек стоят серые кирпичные одноэтажные резиденции, которые называются *сыхэюань*, что приблизительно означает «внутренний двор»: то есть сад, обнесенный со всех четырех сторон ветхими постройками; когда-то эти домики считались роскошным жильем и занимали их императорские чиновники и богачи. Это самый старый район во всем Пекине, возраст которого составляет семьсот лет; он возник во времена династии Юань, когда монгольский завоеватель Чингисхан построил в пустыне столицу и расширил границы своей империи до Восточной Европы. Мы с Крэйгом не раз совершали на закате прогулки вокруг озера Хоухай, вырытого несколько сот лет назад для королевской семьи.

Мы часто ходим к построенным в XV веке Барабанной и Колокольной башням, которые использовались для защиты и оповещения о прибытии в город важных гостей. Мы влюбились в уютное уединение *хутуна*.

Повсюду нас встречают знакомые лица: любопытная тетушка Вонг всегда слоняется в нашем общем дворе с бадминтонной ракеткой и пушистым воланом и пристает к нам с расспросами о том, когда мы заведем ребенка. Мы всегда обмениваемся приветствиями с местным мастером по ремонту обуви – розовощекой женщиной средних лет, сидящей на улице со своей старой швейной машинкой. И останавливаемся послушать стоящего у дверей своего крошечного чайного дома толстого маньчжурца без возраста, который всегда рассказывает последние новости.

По этим улочкам можно проследить всю историю моего пребывания в Пекине. Прожив несколько лет в Шанхае, в 2004 году я переехала в пекинский *хутун*. Кулинарная школа, где я обучалась основам китайской кухни, находилась на той улочке, что примыкает с севера, со стороны бульвара Мира – широкого проспекта, который делит наш район надвое. Один из моих учителей жил неподалеку, так что можно было доехать на велосипеде, – в хутуне Цветущий Сад. А после того как мы стали встречаться с Крэйгом, мы перебрались в соседний хутун Маленькая Хризантема, в нетипичное для этого района здание с несколькими этажами и квартирами.

Здесь, на втором этаже нашего лофта, я снова погрузилась в писательство; время от времени я выходила на балкон, с которого

открывался чудесный вид на пышные кроны и покатые крыши с серой черепицей, которые в массе своей создают ощущение океанических волн. Одной улочкой южнее, в небольшом дворике в хутуне Черный Кунжут, я основала собственную кулинарную школу.

Но Пекин больше не был нашим домом. Начиная с 2008 года мы с Крэйгом все больше времени проводили в Штатах: сначала свадьба, затем медовый месяц, а потом Крэйгу предложили постдокторантуру в Массачусетском технологическом институте. Перед его отъездом мы переселились из нашего дуплекса в маленькую квартирку за углом. Пока Крэйг был в Бостоне, я провела академический год между Китаем и Америкой, пытаясь понять, где мое место.

> Уже не в первый раз я разрывалась между Востоком и Западом.

Все началось еще в детстве, в 80-е, когда я росла в китайском квартале в не столь уж пестрой части Южной Калифорнии. Мне хотелось иметь светлые волосы, и я не понимала, почему мы не ходим в церковь. В плане еды я отдавала предпочтение западной пище. Моим любимым блюдом – что теперь уже не кажется случайностью – были спагетти с мясной подливой. Это было одно из немногих блюд западной кухни, которые умела готовить моя мама; тогда я не любила китайскую лапшу и вообще какие-либо блюда китайской кухни. Позднее, когда я уже училась в Университете Колумбии, я попыталась прикоснуться к своим корням и занялась изучением мандаринского языка, а также провела одно лето в Пекине, хотя и чувствовала себя человеком с Запада. И только проведя в Китае много лет, написав об этой стране и научившись готовить местные блюда, я обрела некое подобие равновесия. Я строила свою жизнь в Китае и постепенно избавлялась от дискомфорта, который мне доставляла моя национальность, но время шло, и становилось все более очевидно, что и здесь я никогда не буду своей.

Конечно, я могла сойти за местную, с моей азиатской внешностью и беглостью речи на мандаринском, который я хорошо освоила. Но в душе я оставалась американкой, и со своим мужем-американцем я вела образ жизни, свойственный многим иностранцам, живущим за границей. Период, когда все местное вызывало у нас бурный восторг, прошел, и мы стали жить так, словно снова вернулись в Америку. Мы завели дружбу с многочисленными соотечественниками, большинство из которых, как и мы, журналисты. Китайские газеты (однообразные и скучные из-за цензуры) мы променяли на «*Нью-Йорк таймс*»

и другие американские издания. Стали ходить в кино на последние голливудские блокбастеры. А что до еды, я больше не хотела довольствоваться китайской кухней, которой отдала столько лет своей жизни. Мы стали ходить в магазин иностранных продуктов «Дженни Лу» и обедать в новых ресторанах, где готовили вьетнамские, испанские и южноамериканские блюда – таким многонациональным стал теперь Пекин.

Но как только мы с Крэйгом вновь оказывались в Америке, я чувствовала, что не вполне вписываюсь и здесь. Мне не хватало суеты и бурления Пекина – того, что китайцы называют «*жэнао*»: шумных ресторанов, ощущения быстротечности и стремительности, громких перепалок местных жителей на улицах. Американские супермаркеты с их огромными залами, набитыми полуфабрикатами, невообразимым количеством самых разных шампуней, и целым отделом замороженных обедов для разогрева в микроволновке, честно скажу, меня обескураживали. Поэтому я отправлялась в китайский супермаркет и набивала нашу кухню соевыми соусами, тофу и маслом с чили. А когда я включала телевизор и видела все эти гламурные шоу про нью-джерсийское побережье и манхэттенских домохозяек, то и вовсе начинала чувствовать себя не в своей тарелке. («Снуки – это кто?» – спрашивала я у друзей, к их огромному изумлению и веселью.)

Конечно, есть и то, что я люблю в Америке. Я купалась в море радости оттого, что рядом родные и друзья. Я могла полной грудью вдыхать чистый воздух. Я наслаждалась нескончаемыми разговорами о политике, которых китайцы старательно избегают. Америка стала более многонациональной – у нас теперь даже президент наполовину афроамериканец. И все же кто-нибудь всегда задает мне вопрос, который я ненавижу с детства, хотя теперь, после многих лет на чужбине, он и является более законным: «Откуда ты приехала?» Когда мы с Крэйгом объясняем, что почти десять лет прожили в Китае, окружающие реагируют так, словно мы провели их на луне. Так что хотя в определенном, сентиментальном плане это и было путешествие с Востока на Запад, я хотела понять, что означает быть жителем Востока или Запада в более концептуальном смысле: хотела увидеть, где эти понятия сходятся и где сталкиваются. И подумала, что, совершив путешествие через страны, разделяющие Восток и Запад, я смогу примирить противоборствующие силы в своей душе; возможно, мне встретятся и другие, кому знакомы мои терзания.

Хотя Крэйгу никогда не приходилось переживать по поводу собственной личности так, как мне, он хорошо знал, как

разрываюсь я, и всегда старался помочь. Да и сам он попал в западню между Востоком и Западом; ни он, ни я не готовы были отдать предпочтение Китаю, но при этом не были готовы вернуться в Америку насовсем. Однако это не означало, что он был готов более чем на полгода пуститься в путь вместе со мной. Чем это обернется для нас? Подумала ли я о том, как это отразится на наших отношениях или на его жизни?

> Он напомнил мне о том, что я собственноручно написала в своей клятве перед бракосочетанием: наши отношения важнее карьеры, – а с тех пор не прошло и года.

Однако значение того, что я написала, теперь казалось смутным. Возможно, я имела в виду, что мы должны всегда быть вместе. Но в этом случае он пожертвует своей карьерой ради наших отношений, а я нет. Или же я должна отказаться от своей фантазии и остаться рядом с ним? Вычеркивается ли возможность отправиться в путь в одиночку? Я чувствовала себя виноватой, но почему? Разве не имею я права сделать что-то для себя, даже если тем самым нарушу данную мной клятву?

И не только мой муж поднимал эти вопросы. Все мои подруги интересовались, что думает по поводу моего путешествия Крэйг. А одна спросила, поедет ли он со мной. Я была возмущена: стали бы они задавать такие вопросы, будь я мужчиной? Когда я читаю путевые дневники В.С. Найпола, Пола Теру и Билла Брайсона, их супруги даже не упоминаются; считается само собой разумеющимся, что они играют роль понимающих жен, с нетерпением дожидающихся своих возлюбленных дома.

Но я не так уж и хотела, чтобы муж дожидался меня дома. Срок его постдокторантуры подходил к концу. К тому же мы уже привыкли к кочевой жизни, а отсутствие детей, офисной работы или ипотеки предоставляло нам полную свободу распоряжаться собой. Мне очень хотелось, чтобы он был рядом, особенно с учетом продолжительности путешествия. Хотелось разделить с ним новизну ощущений, когда нашим глазам откроется регион, о котором мы не знаем практически ничего. Хотелось вместе получать впечатления, вместе увидеть закаты в пустыне и древнюю архитектуру легендарных факторий, хотелось, чтобы он отведал вместе со мной еду, пропитанную многовековой историей, и пообщался с людьми, которых я встречу.

Но все было очень сложно. Крэйг только что подписал договор на написание книги о Китае и экологии и не мог себе позволить потратить много времени на посторонние занятия. Мы никогда не путешествовали с ним больше трех-четырех недель, и

хотя хорошо ладили в дороге, у нас были совершенно разные приоритеты. Крэйг не боится тягот походной жизни и готов пробираться через джунгли, жить в палатке и мыться в реке; даже Амальфитанское побережье не показалось ему слишком обрывистым. Мое же представление о правильном отдыхе – это хорошая кухня, культурный досуг и большие города. Еда – моя страсть и хлеб насущный; она-то всегда и становилась камнем преткновения. Хотя муж всегда охотно помогал мне разыскивать не указанные ни в одной карте кафешки, где подаются лучшие местные блюда, и сопровождал меня в самые модные рестораны, для него еда никогда не стояла на первом месте.

В первый раз, когда он готовил для меня, он с гордостью преподнес мне то, что я нарекла «паста-мешанина»: вареная брокколи вперемешку с пенне, и все это он из солонки посыпал пармезаном. Конечно, в Италии он преподнес мне приятный сюрприз в виде урока по приготовлению пасты и к тому же охотно принял участие вместе со мной. Но это было редкое проявление энтузиазма по поводу кулинарии, и я прекрасно понимала, что делает он это исключительно для меня.

Провести полгода за приготовлением и дегустацией еды для него настолько же увлекательно, как для меня полгода карабкаться по заснеженным горам. Пока я буду увлечена приготовлением еды и ее поглощением, что несколько месяцев будет делать в дороге он? Ему никогда не нравилось слоняться без дела. Выдержит ли он бесконечные застолья? И как его присутствие скажется на моих отношениях с людьми, которых мне предстоит встретить? Насколько профессионально будет являться на встречи, водя за собой мужа?

Я решила посоветоваться с подругами и получила самые противоречивые советы. Одна предостерегла меня, что будет не очень полезно для наших отношений, если мы проведем столько времени врозь, – особенно при том, что мы совсем недавно поженились. А вот если мы будем вместе, наши отношения станут крепче и лучше. Другая столь же непреклонно настаивала, что мне нужно ехать одной и утвердить свою писательскую независимость. Оба аргумента звучали убедительно.

Но одно я знала точно: я очень хочу отправиться в это путешествие, будет Крэйг со мной или нет. И в глубине души понимала, что толкает меня не только мое увлечение кулинарией или поиски себя. Дело еще в одной проблеме, о которой я старалась не думать: в моем муже, а в более широком масштабе – в моем браке. Недавно мы с Крэйгом заговорили о том, чтобы завести детей. Теоретически мы оба хотели бы их иметь.

Мне было уже за тридцать, и да, биологические часы тикали.

Но я колебалась. Я все еще не слишком хорошо представляла себе, какова моя роль в должности жены; разве готова я стать матерью? Я слышала некую горечь и досаду в голосах подруг, которые родили ребенка сразу после замужества. Прежде чем думать о детях, я хотела – нет, я просто нуждалась в том, чтобы сделать что-то ради себя. Я убеждала Крэйга, что, как бы странно это ни звучало, это путешествие было с моей стороны подтверждением, что я отношусь к нашему будущему серьезно.

* * *

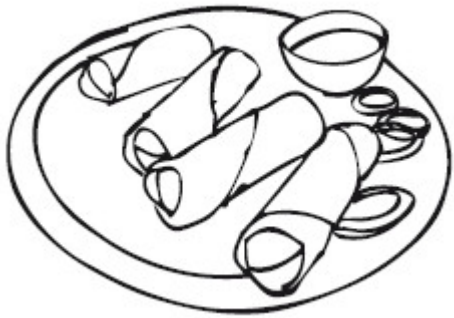
В Пекине меня встретили звуки *хутуна*. Визжали пилы, стучали молотки: рабочие подновляли ветхие дома заново разбогатевшего Пекина, возвращая им былое величие. На улочках гулко разносились детские крики и клацанье костяшек маджонга. Проносились на велосипедах торговцы, громко расхваливавшие свой товар. «*Май-цай-я!* Овощи! Кому овощи! Покупаем овощи!» – на одном дыхании оповестила округу женщина с целой горой овощей в тележке-прицепе; с такими легкими ей бы в самую пору заниматься монгольским горловым пением. «*Да ми! Да ми! Бай мянь фэнь!*» – раздалось следом, и мимо пронесся торговец с возом риса и муки. Время от времени свои услуги предлагал какой-нибудь точильщик ножей, ритмично постукивавший металлом: «*Мо дао! Мо дао!*»

Выкрики одного торговца – и его глубокий приглушенный голос – завораживали меня много лет. И вот однажды я остановила его и заглянула в ящик, прицепленный сзади к его велосипеду. Там в белой простыне лежали бараньи головы, национальное блюдо этнического меньшинства хуэй. Продавец на вид ничем не отличался от обычного пекинца, разве что белой шапочкой, которая называется *допи*. Ислам прибыл в Китай по Великому шелковому пути более тысячи лет назад, и немало китайцев было обращено в эту веру. Хуэй в Пекине всегда было много, и наряду с другими исповедующими ислам национальными меньшинствами они в действительности существенно повлияли на кулинарные традиции столицы. Мусульманские блюда, которые я отведала в Пекине, подготовили меня к тем, что ожидали меня впереди.

Помимо голов, баранина и ягнятина вообще широко распространены: в кафе подают жаркое из тонких ломтиков тушенной в котлах бараньей вырезки (существует мнение, что блюдо это имеет монгольские корни); на улицах жарят шашлыки из баранины, обильно посыпанные кумином и молотым чили

(даже жир получается хрустящий и необыкновенно вкусный); пельмени готовятся с бараниной не реже, чем со свининой.

В магазинах на углу улиц можно купить густой сливочный йогурт в керамических горшочках с выгравированными арабскими буквами: стереотип о том, что китайцы не любят молочные продукты, не так уж и верен. В нашем районе даже есть один прославленный магазин, где продают «имперский сыр» (он же «дворцовый»). Лакомство это, больше похожее на десертный заварной крем, чем на американский или европейский сыр, как говорят, появилось во времена правления монгольского завоевателя Чингисхана. Этот так называемый сыр настолько популярен, что каждый день у дверей магазина через всю улицу вытягивается длинная очередь. Я подметила все это еще в первые годы своего пребывания в Китае, удивляясь тому, как не по-китайски это выглядит. И убрала в дальний отсек своей памяти вместе с различными фигурными видами лапши, – и только теперь, снова оказавшись в Пекине, я возвращаюсь к ним и думаю о том, как все это связано.



В Пекине же я начала планировать маршрут. Хитросплетение дорог, из которого состоит Шелковый путь, можно тасовать бесконечно. Я просиживала над картами день за днем. Некоторые районы были определенно небезопасны. К примеру, я точно знала, что лучше держаться подальше от Афганистана, где бушевала организованная американцами война, и Пакистана, которому, похоже, не очень удается контролировать терроризм (во время моего путешествия американские военные проникли на территорию Пакистана и убили Усаму бен Ладена). С другой стороны, благополучный Афганистан казался очень бледным по сравнению с соседним Ираном с его завораживающей историей, в том числе кулинарной.

После долгих размышлений, тщательно взвесив свои цели и

потенциальный риск, я решила, что двинусь на запад через северо-западные районы Китая, где проживают национальные меньшинства, а затем попаду в Среднюю Азию через три «стана»: Кыргызстан, Узбекистан и Туркменистан. Если мне выдадут визу, я продолжу путь через иранские пустыни, а затем увижу Турцию с ее разнообразием ландшафтов. Когда я окажусь на берегу Средиземного моря, я сяду на корабль и на нем достигну Италии. Поскольку путешествие должно было занять более шести месяцев, мне нужно было грамотно спланировать свой бюджет. Хорошо, что на Шелковом пути дорогих отелей мало; мне определенно не хотелось возвращаться к тем дням, когда я спала в общих бараках в молодежных хостелах. Я буду передвигаться преимущественно на автобусах и поездах, а машины буду нанимать только на самых неспокойных участках пути.

Выбранный мной маршрут таил в себе немало опасностей. В последние два года тибетцы и уйгуры, проживающие на западе Китая, дабы выказать свое недовольство правительством, устроили череду восстаний; имеются жертвы. Узбекистан и Туркменистан относятся к числу самых деспотичных стран в мире. Иран, управляемый суровым аятоллой и ультраконсервативным президентом Махмудом Ахмадинежадом, давно известен своим враждебным отношением к Америке и американцам. В Турции, хотя страна и проводит политику привлечения туристов, набирают силу консервативные исламисты, а также отмечаются волнения среди курдского населения. Вряд ли хотя бы в одной стране из тех, что мне предстояло посетить, было доброе отношение к журналистам: в Турции за решетку ежегодно бросают больше журналистов, чем в любой другой стране мира; второе место принадлежит Ирану; на третьем месте Китай. Я напомнила себе, что хотя я и путешествовала по Народной Республике в качестве писателя много лет, все же правительство руководит железной рукой, особенно в западных районах.

Путешествие пугало и другим. Весь опыт, приобретенный мной в Китае, будет не слишком полезен в Средней Азии и на Ближнем (Среднем) Востоке. Поначалу я думала, что Великий шелковый путь поведет меня по арабскому миру, но оказалось, что проходит он преимущественно по областям, населенным народами тюркской группы и персами, которые, хотя в массе своей и исповедуют мусульманство, к арабам себя не причисляют. А я никогда не жила в мусульманских регионах, если не брать в расчет непродолжительные вылазки в западные провинции Китая и посещение пары островов в Юго-Восточной Азии. Также меня беспокоила моя собственная национальность, которая доставляла

мне немало проблем в Китае и Америке. Как встретит американку китайского происхождения мусульманский мир? Может быть, лучше не упоминать, что я американка, но не будет ли более опасным лгать? Да и в любом случае мне не хотелось прикидываться кем-то другим, а хотелось быть самой собой.

> Что же до моей принадлежности к женскому полу – я знала, в некоторых районах, таких как Иран, мне придется закутываться с головы до ног.

Пока я размышляла над всем этим, Крэйг предложил план, который позволил бы ему проделать часть пути вместе со мной: он останется в Пекине, пока я путешествую по территории Китая, и присоединится ко мне перед тем, как я окажусь за пределами его западной границы. Среднюю Азию и Иран мы пересечем вместе: это места малознакомые и потенциально более опасные. Он был не уверен, хочет ли посетить вместе со мной Турцию, и уж точно не хотел возвращаться в Италию: ему и так хватило четырехчасовых трапез, которые он, вероятно, будет поминать недобрым словом всю свою жизнь. Мой муж – единственный человек из всех, кого я знаю, для которого посещение Италии настоящая пытка, ворчала я про себя. Сколько людей с радостью ухватились бы за возможность совершить такую поездку! Разве трудно ему просто сопровождать меня и быть благодарным за новые впечатления? Но другая часть моего сознания прекрасно понимала, почему он не выказывает энтузиазма по поводу еще одного путешествия через территорию Китая, – ведь он и так провел здесь много лет; да и кому интересно быть просто сопровождающим. И без того очень щедро с его стороны, что он проявил желание проделать ради меня часть пути. И перспектива провести какое-то время вместе очень радовала меня. Но опять же, что, если он едет только ради моей безопасности? Не собирается ли он опекать меня? Может быть, он думает, что мне не хватает здравомыслия и что я не смогу справиться без него?

Я отодвинула все эти вопросы на задворки своего сознания и продолжала собираться в дорогу: ходила по посольствам, чтобы получить визы. И читала о странах, которые мне предстоит посетить. Еще я листала кулинарные книги и уже предвкушала, как попробую среднеазиатскую лапшу *ашлянфу* и иранский *фесенджан*. В один из таких дней я заглянула в кулинарную школу, чтобы поговорить с поварами.

Пару лет назад, когда я еще и представления не имела, какую беспокойную жизнь на два континента мы будем вести, я открыла это небольшое заведение просто для собственного удовольствия. К моему удивлению, мое предприятие быстро превратилось в

полноценный бизнес. Проводя столько времени вдали от Пекина, я передала руководство менеджеру кухни Кэндис – шустрой молоденькой выпускнице бостонского колледжа. Когда я была в Пекине, я регулярно наведывалась сюда.

Пока я шла по улочкам к своей школе мимо магазина «дворцового сыра», в котором шла бойкая торговля, и проходила через ворота во двор школы, мне в голову пришла одна мысль. Почему бы не пригласить моих поваров, которые одновременно являются двумя моими наиболее близкими китайскими друзьями, разделить со мной первую часть пути? Шеф Джан родом из Шаньси – провинции, расположенной к западу от Пекина и славящейся своей лапшой, а заведующая Вонг жила там в юности.

«Хочешь, чтобы мы отправились с тобой?» – спросил шеф Джан, когда я озвучила свою идею. Они с Вонг готовили в небольшой, но хорошо вентилируемой открытой кухне, рядом находились два больших обеденных стола. Полные противоположности друг другу как внешне, так и в личностном плане, они, однако, всегда хорошо ладили. Джан, невысокий и коренастый, приехал в столицу из голодной глубинки. Если ему и недоставало физической стати, он отлично компенсировал это своим ревностным отношением к делу и готовностью взяться за любую задачу, отчего казался и мужественнее, и моложе своих лет. Вонг же – дама высокая и крупная, коренная столичная жительница, умудренная жизнью. Какими бы разными они ни были, они единодушно сошлись в одном: путешествовать наземным транспортом не самая умная затея. Если уж я хочу пуститься в дорогу, неужели у меня нет денег купить билет на самолет? Надо отметить, что большинство китайцев, которым я рассказала о своих планах, отреагировало точно так же. Тоска, да и только.

Я надеялась уговорить Джана: ведь это его родина; к тому же он специалист по лапше. Как здорово будет навестить жену и детей, которые остались там. И разве не любопытно Вонг взглянуть на деревню, в которую ее сослали во времена «культурной революции»? Она работала в поле и в угольных шахтах несколько лет, прежде чем смогла вернуться в Пекин.

«А как же кухня?» – спросил Джан.

Так далеко вперед я еще не заглядывала.

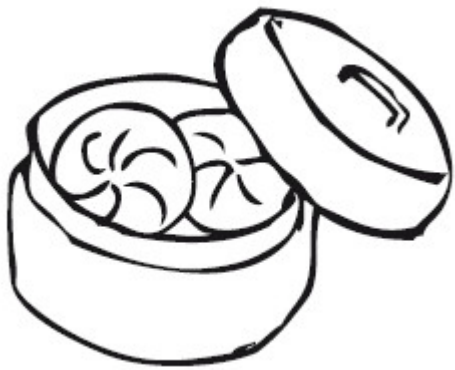
«Мы можем закрыться на несколько дней, – сказала я. – Вам, ребята, все равно нужно в отпуск».

Джан охотно согласился: для него это будет оплаченная работодателем путевка. (Я предложила оплатить дорогу.) Но рассудительная Вонг колебалась. Дома у нее муж, о котором нужно заботиться. Только после того, как он благословил эту

поездку, она дала свое согласие.

Итак, все наконец устроилось, и я стала паковать вещи. Я взяла с собой только самое необходимое и сложила все в громадный зеленый рюкзак. Весь мой гардероб состоял из восьми предметов плюс легкий шарф, который я могла бы набросить на голову, да пара ботинок. Я собрала с собой немного туалетных принадлежностей, скромный набор для дорожного макияжа и захватила запасные контактные линзы. Самыми тяжелыми оказались электронные гаджеты: «киндл», мини-ноутбук, камера, айпод и телефон. Также я положила китайский чай и специи – пригодятся в качестве подарков. В каком-то оптимистическом порыве я упаковала и купальник, совершенно забыв, что еду в самые отдаленные от моря районы (и самые консервативные в плане женской одежды). Подумала было сунуть в рюкзак большой кухонный нож, но, по счастью, передумала.

В последнюю неделю, проведенную мной в Пекине, Крэйг водил меня по моим любимым ресторанам. Мы сходили в небольшое заведение по соседству с нашим домом, где подают любимые острые жареные овощи по-сычуански, и в мою кулинарную школу, к Вонг, которая угостила нас своими сочными жареными пельменями. Мой отец специально прилетел с Тайваня, и мы втроем обмыли мой отъезд на верхнем этаже «Парк Хаятт», а потом отправились есть утку по-пекински в «Дак де Шин».



После того как он уехал, мы с Крэйгом отправились в наш любимый итальянский ресторан вкусить то, что ожидает меня через несколько месяцев в конце моего путешествия. В стильной обстановке мы насладились пиццей по-неаполитански, аранчини и итальянскими колбасами. «Готов поспорить, это лучшая еда из того, что будет у тебя в ближайшие недели. Бьюсь об заклад, ты

станешь тосковать даже по моей «пасте-мешанине», – пошутил Крэйг. Потом мы заглянули на торжественное открытие небольшого севиче-бара по соседству и наткнулись на новичка-стажера из моей кулинарной школы. Она уже изрядно набралась и заключила нас с Крэйгом в медвежьи объятия. «Я думала, вы уже уехали! Что вы уже на Шелковом пути!» – воскликнула она, добавив, что вот только-только дочитала мою первую книгу, посвященную кулинарному обучению в Китае.

И, повернувшись к моему мужу, спросила: «Это правда, что ваша жена написала о вас? Что вы вместо еды можете каждый день принимать по таблетке?» А затем обратилась ко мне: «Как вы смогли сохранить отношения?» Действительно, что удержало нас вместе? «У меня был бойфренд-африканец, с которым я рассталась именно по этой причине. Я отвезла его в Европу, а ему ничего не надо, кроме креветок и риса!»

Крэйг криво улыбнулся ей и похлопал меня по плечу. Я взяла себе на заметку сказать менеджеру моей школы, чтобы повнимательнее отбирала стажеров. Мы не стали засиживаться и вскоре отправились домой – или, скажем так, туда, где было что-то похожее на наш дом в данный момент времени.

2

Одним августовским вечером, на редкость прохладным, я покинула свою кулинарную школу в сопровождении Джана и Вонг. Мы пробрались по узкому лабиринту между дворовыми постройками и вышли через большие деревянные ворота. «Уезжаете? – окликнул нас кто-то из соседей. – *Йилу шунь фэн*». Эту фразу обычно переводят как «Хорошего пути». Но ее дословный перевод звучит более поэтично: «Да несет тебя по дороге ветер».

Пока мы петляли по улочкам *хутуна*, Джан косился на мой переполненный рюкзак. И наконец его лицо растянулось в широкой насмешливой улыбке. Только солдаты с такими ходят, сказал он, или туристы-иностранцы, живущие в близлежащих хостелах. Сам он нес за плечами очень компактный ранец, а Вонг везла небольшой чемодан на колесиках. Джан был одет повседневно: слаксы и рубашка-поло, а Вонг нарядилась в элегантное платье, которое здесь называют *ципао*, – собственноручно пошитое ею. Ее мягкие седые волосы были закручены в более тугие локоны, чем обычно, – эффект от набора для завивки, который на днях подарил ей муж.

Крэйг проводил нас до улицы с автомобильным движением, где мы поймали такси, чтобы добраться до вокзала. Сколько раз мы с мужем стояли на этом самом углу и останавливали такси, которое увозило кого-то из нас в очередную поездку. Часто мы путешествовали вместе – по работе, в отпуск, после свадьбы. Почти весь прошедший год из-за постдокторантуры Крэйга мы провели врозь, и казалось, это путешествие – печальное подтверждение сложившейся тенденции. Я обняла мужа и поцеловала на прощание, надеясь, что он действительно присоединится ко мне через месяц, как обещал. Внутренне я разрывалась из-за нехорошего предчувствия от того, что оставляю свои обязанности, и радостного предвкушения нового приключения.

Душа моя жаждала душистых и сытных блюд, которые я помнила по своей прошлой поездке к западным окраинам Китая. Мое воображение уже рисовало мне миски с супертонкой резинистой лапшой ручной вытяжки и жареными квадратиками теста в подливке, которая показалась мне похожей на итальянский соус *арабиата*. Будет ли все это так же вкусно, как мне запомнилось? И какие трансформации лапши ждут меня за пределами страны? Какие новые замечательные рецепты мне предстоит открыть?

Никакой такой еды мне попробовать не удастся, предупредил меня Джан после того, как мы сели на поезд, который должен был отвезти нас к нему на родину, и расположились в своем купе. Потягивая из бутылки теплое пиво «Яньцзин» вприкуску с хрустящим арахисом, он сообщил, что во время этой поездки ничего готовить не будет. В конце концов, это отпуск.

«Ты хочешь сказать, что никогда не готовишь дома?» – спросила я.

«Нет. Всей кухней занимаются женщины, – сказал он, делая большой глоток. – Ну, если только нет смягчающих обстоятельств». Даже в Пекине он сам для себя не готовит, добавил он. Он легко мог бы состряпать себе ужин из продуктов, имеющихся в холодильнике нашей кулинарной школы. Но после долгого рабочего дня он обычно отправляется в кафе – чтобы поесть лапши или взять жареную лепешку *бинг*.

А вот у Вонг кухонные обязанности и на работе, и вне ее. Муж ее готовить не умеет совершенно, сказала она нам, – поэтому ей перед уходом на работу приходится оставлять для него еду на целый день. Она поведала нам, как однажды он в ее отсутствие купил на рынке лапшу и попытался приготовить соус. Чтобы загустить его, он подсыпал белого порошка, который принял за крахмал, но который в действительности был пищевой содой. «Он подсыпа́л все больше и больше и никак не мог понять, почему соус не густеет, пока наконец соус не взорвался, как вулкан!» – со смехом закончила она свой рассказ, а потом вздохнула. В этот раз ей пришлось полдня провозиться на кухне, чтобы ему было чем питаться, пока она не вернется.

А я для Крэйга ничего не приготовила. Занятая сборами в дорогу и важными мелочами, о которых вспоминаешь в последнюю минуту, я даже и не подумала об этом. Что у нас в холодильнике? Я терялась в предположениях. Может быть, стаканчик йогурта и несколько яиц. Но он не пропадет, заверила я себя. Поблизости множество недорогих ресторанчиков, где вкусно кормят, и друзей, которые будут рады присоединиться к нему. И кто знает, возможно, мое отсутствие даже сподвигнет его заняться кулинарией.

Тогда как меня пьянили мысли о всех тех яствах, которые нам предстоит отведать в дороге, Вонг была настроена куда менее оптимистично: она всегда опасалась антисанитарии и редко ела вне дома или нашей кулинарной школы. За время пути в Шаньси, которое началось накануне вечером и длилось до второй половины следующего дня, она не взяла в рот ни крошки. Когда я предложила купить на одной станции паровых пирожков, лицо ее перекосила гримаса. «Разве можно покупать что попало у кого

придется и есть это?» Совсем недавно был скандал, когда китайские журналисты обнаружили в покупных пирожках измельченный картон. Так что, пожалуй, это не самое безопасное для здоровья лакомство. Однако мне было очень интересно, как она собирается продержаться эту неделю. Когда мы прибыли в Шаньси, я попыталась было выразить свой восторг по поводу предстоящего посещения местного рынка. Оба мои спутника посмотрели на меня без всякого воодушевления. «Такой же рынок, как в Пекине. Что тут может быть интересного?» – сказали он почти в унисон.

> Для них кулинария – ремесло, которое кормит их, а не страстное увлечение, как для меня.

Даже при том, что Вонг иногда отваживалась отведать новые продукты (особенно ей понравился голубой сыр, который я как-то преподнесла ей), ни один из них не отличался любопытством. Подобно большинству китайцев, они строго придерживались своей кухни и никогда не пробовали ничего другого, за редким исключением. Я однажды спросила у Вонг, считает ли она, что умение готовить – это талант, данный свыше, на что она лишь пожала плечами. «Быть поваром – то же самое, что механиком автосервиса», – сказала она.

У нас троих очень странные отношения, если не сказать больше. Наша дружба не знает таких барьеров, как поколения, национальности и обстоятельства. Вонг уже далеко за шестьдесят; она чуть старше моей матери, но пережитое ею добавляет ей много лет. Мы называем ее «заведующая Вонг»: этот титул пристал к ней с тех времен, когда она преподавала в кулинарном техникуме; много лет она заведовала этим учреждением, где ее звали «*джужэнь*» (что-то вроде директора-распорядителя). Прозвище это подходит ей замечательно: от нее так и веет авторитетом.

В этом учебном заведении кулинарное мастерство преподавалось за партами молодым выходцам из рабочего класса, и весь процесс строился на механическом запоминании. Заведующая Вонг была единственным из преподавателей, кто с пониманием отнесся к моей просьбе пояснить пройденный материал на практике. Она обучала меня в частном порядке, начав с самых азов: как рубить имбирь, чеснок и лук – три столпа кухни Северного Китая; со временем я стала неплохо управляться с ножом-тесаком. На рынке она объясняла мне, как выбрать лучшие куски мяса и как не переплатить. («Всегда имей с собой собственные весы», – учила она.)

Мы готовили классический стер-фрай «*дзиа чхан цхай*»,

домашние блюда, такие как баранина с луком-пореем, а еще она поведала мне секретный ингредиент своих фирменных креветок в кисло-сладком соусе: это кетчуп. Она подготовила меня к тяжелому экзамену по китайской кулинарии и вместе со мной отпраздновала успешную сдачу.

А самое главное – Вонг научила меня готовить китайские пельмени; это блюдо популярно по всей стране, но вкуснее всего – в Пекине. Вымесив тесто из муки и воды, она тщательно раскатывает крошечные кружочки теста тонкой скалкой, так что они получаются почти прозрачные и такие мягкие, как лайковая кожа. Внутрь помещается точно вымеренное количество начинки, края теста соединяются и защипываются. Мой любимый вариант – баранина с тыквой и свинина с фенхелем. Эти сочетания могут казаться очень западными, но в действительности они очень типичны для Пекина. Ее пельмени, отварные или жаренные в сковороде, не сравнимы ни с какими другими из тех, что мне доводилось пробовать в своей жизни.

Шефу Джану около сорока пяти; он приехал в Пекин в поисках работы пятнадцать лет назад. На кухне он оказался не потому, что любит готовить: только сюда и взяли. В жестком китайском ресторанном бизнесе он оказался одним из немногих шеф-поваров, пустивших меня на свою кухню. Стажируясь в его палатке на самой окраине столицы, я научилась готовить лапшу ручной работы – позже она окажется так похожа на фетучине, которую готовит Андреа в Риме. Но его фирменное блюдо: лапша, наструганная ножом, – существует только в Китае. Тонкие ленты теста летят из-под специального ножа в котелок с кипящей водой. Лапша отваривается, обливается холодной водой и поливается восхитительнейшим соусом из свиной пашинки, который повар карамелизует и тушит, пока он не начинает блестеть.

О своих поварах я написала в первой своей книге. К моменту, когда она была закончена, они, однако, уже стали гораздо большим, нежели источники информации и тема для книг: они стали моими близкими друзьями. Когда заведение Джана прогорело, он некоторое время жил у меня, пока искал работу; когда я болела и не вставала с кровати, Вонг приносила мне домашнюю еду.

Идея открыть кулинарную школу пришла ко мне, когда друзья-экспатриаты поведали, что тоже хотели бы овладеть мастерством приготовления китайских блюд. В Пекине тогда было мало кулинарных школ для развлечения иностранцев, если были вообще. Так что я со своими поварами начала обучение друзей на дому: мы приносили с собой свиную пашину, соевый соус, а также мой набор воков и кухонных топориков. Спрос на

наши уроки рос, и я сняла две комнаты в хутуне неподалеку от того места, где жили мы с Крэйгом. Затем мы с Вонг перепланировали это помещение, устроив открытую кухню.

Так случилось, что как раз приблизительно в это время кулинарный техникум, где Вонг проработала столько лет, закрылся, а Джану не нравилась работа, которую он нашел. Так что я наняла обоих не только для преподавания, но и чтобы по вечерам готовить ужины – на манер тех, что я устраивала дома. К нам валил нескончаемый поток экспатриатов и туристов, и за два года мы даже удостоились нескольких наград – что превзошло не только мои прогнозы, но и ожидания моих поваров, которые никак не могли поверить, что иностранцы готовы платить немалые деньги за обучение низкому ремеслу, каковым кулинария считается в Китае.

Бизнес рос, и тут я затеяла свое путешествие по Шелковому пути, что поставило меня перед дилеммой: могу ли я позволить себе провести полгода вдали от своей кулинарной школы или же без меня она развалится? Отойдя ненадолго от дел, я в действительности могла бы обрести некоторое равновесие в своей профессиональной жизни. Я ведь всегда считала себя писателем, а не поваром или предпринимателем. И я решила уповать на то, что школа, как и мой брак, как-нибудь к моему отсутствию приспособится.

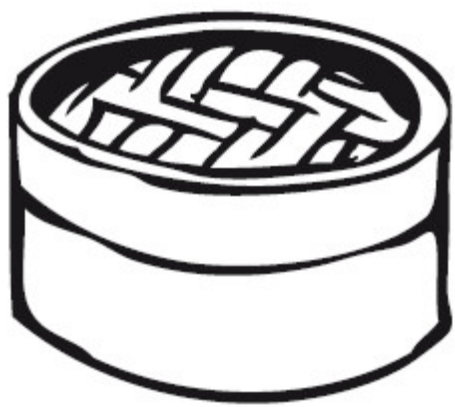
Это также позволило бы мне несколько упорядочить свои взаимоотношения с Джаном и Вонг. Смешивать дружбу с бизнесом в Китае принято более, чем где-либо, и все же мне всегда некомфортно от того, что Джан норовит называть меня «боссом», хотя и знает, что меня от этого передергивает, – подозреваю, именно *поэтому* он так и делает.

Поезд несся на запад, и мы устроились каждый на своей полке. Засыпая, я думала о том, какая она, *лаоцзя* Джана. Родовые деревни *лаоцзя* в Китае сохранились, несмотря ни на что, и даже обрели особую важность в последние десятилетия, когда китайцы стремительно стали покидать свои сельские дома, устремившись в города. Когда китайцы спрашивают меня, из какой *лаоцзя* я буду родом, я всегда замолкаю. Хотя я родилась в Чикаго, семья моя переехала затем в Калифорнию. Но ни одно из этих мест не является правильным ответом. Им хочется знать, откуда вышли мои предки еще в те незапамятные времена, когда началась миграция. Но это не менее сложно. Моя мать родилась на юге Китая, за несколько месяцев до коммунистической революции, и семья ее бежала на Тайвань. Отец мой родился на Тайване, но считал своей родиной провинцию Фуцзянь, что находится через пролив на материковой части Китая, поскольку именно оттуда

пришли его предки восемь поколений назад. В отличие от меня у Джана проблем с *лаоцзя* нет: он точно знает, откуда он родом. До его поколения люди оставались в его деревне на всю жизнь и обрабатывали одни и те же поля из века в век. Переезд в Пекин ослабил связь Джана с родиной.

Утром мы прибыли в Тайюань, административный центр провинции Шаньси, где сделали пересадку на другой поезд. Пока мы с Вонг ходили покупать билеты на местный поезд, Джан ожидал нас около вокзала и сторожил багаж. Он стоял, скрестив руки, в темным очках, с деланой ухмылкой, а сам дрожал, как турист в Тихуане. «Народ здесь разный околачивается, – пробормотал он, когда мы вернулись. – Некоторые нарочно на тебя натолкнутся и начинают орать на тебя за это, чтобы ввязаться в драку. Ко мне всегда кто-нибудь пристает, потому что я маленького роста».

Только когда мы протолкались внутрь вокзала и нашли свободные места в зале ожидания, Джан немного расслабился. «Зато чего уж у жителей Шаньси не отнимешь, так это выносливости, – гордо возвестил он. – Зимой мы месяцами обходимся без свежей пищи. Сушим стручковую фасоль, тыквы и баклажаны. Но не подумайте, в Шаньси еда есть у всех, особенно сегодня. Нищих нет».



Прошло лишь несколько минут, и у его ног склонилась женщина средних лет в замызганной клетчатой юбке; не поднимая головы, она просительно сцепила руки. Он внимательно оглядел ее с головы до ног. «Ты не инвалид! – закричал он на нее. – Иди домой и обрабатывай землю». Она заковыляла прочь. Джан фыркнул: «У нее есть и руки, и ноги. Вот у кого нет – тем я подам завсегда».

Полное отсутствие у шефа Джана какой-либо

сентиментальности – наследие его тяжелого детства. Его родители, люди бедные и многодетные, отдали Джана и его старшую сестру в другую семью. Девочке все равно придется покинуть дом, когда она выйдет замуж, рассуждали они. И хотя Джану повезло родиться мальчиком, он был четвертым сыном – не очень удачное число. Его бездетный дядя с женой усыновили Джана и удочерили его сестру, но в новом доме жизнь была ненамного легче. Их приемная мать умерла, когда Джану было всего шесть, и он почти не помнит ее; дядя – пастух – был добр, но беден, стар и немощен. После того как сестра вышла замуж, Джану пришлось вести хозяйство в одиночку, ухаживая за свиньями, выпасая стадо дядиных овец и собирая в горах дикорастущие растения. После того как в возрасте восьми лет он научился у соседей готовить лапшу, он обыкновенно готовил и себе, и своему приемному отцу.

Мы приближались к его родным местам, и Вонг спросила у него, что он чувствует по поводу того, что совсем скоро сможет навестить родной дом.

«Я ничего не чувствую», – ответил он.

Она настаивала: «Ну, должен же ты чувствовать хоть что-то!»

Он только пожал плечами: «Столько лет прошло с тех пор, как я жил здесь. Я теперь бродяга. Когда я был мальчишкой, мне пришлось испытать здесь столько горечи. Для меня это место ассоциируется с грустью. У меня нет никакой любви к этому месту».

* * *

Есть или нет, но мы первым делом посетим семью Джана, решила я.

«Не, не получится, – сказал он. – Жена на работе, а дети в школе. Пойдем поедим лапши».

Мы сошли с поезда в Усяне, новом населенном пункте неподалеку от родной деревни Джана. Он уехал в Усян подростком, чтобы работать на коксовом заводе, и жил здесь до тридцати лет; женился, обзавелся детьми. В тридцать с чем-то он в одиночку уехал в Пекин, чтобы заработать больше денег. Когда возвращался навестить семью, едва узнавал знакомые места – так стремительно менялся этот город. С момента его последнего приезда в Усяне появилась новая площадь и, словно на дрожжах, выросло множество жилых высоток. И не осталось ни одного старого ресторана. Чужой в собственном городе, он не знал, где поесть.

Мы шли по улице зигзагами, затем он заметил пару чернорабочих, сидящих на корточках на краю тротуара с мисками лапши, и пристал к ним с расспросами. «Где вы это взяли?» – спросил он у них, жадно оглядывая их миски. Они указали в сторону небольшой улочки в отдалении, которая оказалась забита разными кафешками.

Вонг забраковала первые две из предложенных Джаном, поскольку в них было грязновато. Мы расположились в третьей, которая, на мой взгляд, выглядела ничуть не лучше. Я заглянула в кухню. Шеф-повар с худыми мускулистыми руками использовал железный пресс с ручкой, чтобы протирать куски теста через большую терку, подвешенную над котелком. (Через тысячи миль я узнаю, что подобный метод используют итальянцы и немцы для приготовления *шпецле*.) Достав лапшу из воды, повар разложил ее по мискам и сверху накрыл жареными томатами с яйцами. Мы сбрызнули все это соусом чили и черным уксусом – еще одним местным продуктом на основе пшеницы. Чуть сладковатый и очень ароматный, этот уксус напоминает мне легкий бальзамический уксус, и я часто приправляла им салаты в Пекине.

Джан смотрел на свою миску такими жадными глазами, какими ребенок смотрит на мороженое с сиропом. Потом с явным удовольствием и хлюпающими звуками принялся втягивать лапшу в себя. «Обожаю, как она проскакивает в горло!» – сказал он. Вонг сначала поковыряла содержимое своей миски недоверчиво, а затем начала набирать скорость. Лапша эта, приготовленная из пшеницы в сочетании с сорго и соей, имела более плотную структуру по сравнению с чисто пшеничной, и была очень кстати после нашего долгого путешествия. Джан справился со своей миской за пару минут. Он редко приходил в восторг от какой-либо еды, но лапшу любил по-настоящему, как никто другой из моих знакомых. Он без устали показывал гостям нашей кулинарной школы, как ее готовить, и всякий раз, когда мы выбирались пообедать в какой-нибудь ресторанчик, он первым делом искал в меню именно ее.

Вечером мы встретились с женой Джана по имени Яо и их тремя детьми. Очень худая женщина, говорящая на мандаринском с явным деревенским акцентом, Яо робко держала нас с Вонг под руки, пока мы гуляли по городу; подростки шли сбоку. Когда я впервые заговорила с Джаном о его семье, он сказал, что у него только двое детей – ровно столько, сколько разрешено иметь в сельских районах правительством. Позже, когда выяснилось, что детей у него трое, он объяснил, что у него просто не было выбора и пришлось нарушить закон, поскольку первые двое – девочки. Он

ничего не имеет против девочек, но они ведь выйдут замуж, и кто же тогда будет заботиться о нем в старости? Поэтому они с женой решили попытать счастья в третий раз, и им повезло. Им удалось избежать штрафа, поскольку они записали мальчика в другую семью. Сейчас он переходил в среднюю школу и был точной копией своего отца: с похожей на тыкву головой, большими круглыми глазами и улыбчивостью. Старшая дочь, заканчивающая среднюю школу, была очень красивой и веселой, тогда как младшая уже имела проблески седины в волосах – возможно, оттого, что всю жизнь боялась, как бы ее не отдали в другую семью подобно Джану. Из всех троих она оказалась самой прилежной в учебе и благодаря своим хорошим оценкам получила немаленькую стипендию, чем очень порадовала отца.

Мы зашли в ресторан, который в Пекине показался бы вполне обычным, но для этого города считался шикарным. Сели в задымленной отдельной комнате; целая толпа официанток суетилась вокруг нас. В достаточно незамысловатом меню выделялись два блюда из лапши. Первым была большая тарелка холодной гречишной лапши, которая напомнила мне японскую собу, с кунжутом, огуречной соломкой и фирменным местным уксусом.

А после изрядного количества различных вариантов жареных овощей мы завершили трапезу трубочками широкой овсяной лапши. Мы палочками вытаскивали их из бамбуковой пароварки и обмакивали в черный уксус с толченым чесноком. Завораживающий ореховый вкус и упругая текстура заставили меня не один раз потянуться за новой порцией.

Следующим утром минивэн увез моих поваров, младшую дочь Джана и меня по извилистой дороге в сторону его деревни. Пушан раскинулась по обеим сторонам величественных красных каньонов с террасами изумрудных полей в обрамлении деревьев с ярко-зелеными после обильных летних дождей кронами.

Нас высадили на вязкой глинистой тропинке, ведущей к дому двоюродного брата Джана. Самого брата дома не было, но он позаботился о том, чтобы его жена, которую Джан именовал «саоцзы» (что означает «жена старшего родственника»), встретила нас. Когда мы прибыли, она готовила в кухне лапшу; я отметила короткую стрижку и яркие щеки, как у многих крестьян. Отряхнув руки, она поздоровалась, а затем продолжила раскатывать с огромной силой гигантский кусок пшеничного теста – скалкой такой же длины, как бейсбольная бита. Она широко расставляла руки и наваливалась на стол всем своим небольшим весом. Когда тесто было раскатано достаточно тонко, она сложила его в несколько слоев в форме буквы «*s*» – точно так же, как Андреа в

Риме, – и принялась нарезать ножом длинные полосы, присыпая их кукурузной мукой, чтобы они не слипались. Отварную лапшу она подала нам с восхитительным рагу из баклажанов, томатов и зеленой стручковой фасоли, приготовленным на костре.

Ни разу нам не подали в Шаньси лапшу с мясом, которое является здесь дорогостоящей роскошью. Джан объяснил, что район этот очень беден и в редком доме есть холодильник; нет его и в доме двоюродного брата Джана. Возможно, именно бедностью и скудостью ингредиентов объясняется местная изобретательность в том, что касается разнообразных видов теста: здесь сама лапша призвана обеспечивать разнообразие.

Бедность еще заметнее в самих жилых помещениях: дома здесь, по сути, представляют собой пещеры.

Они выдолблены в отвесных склонах гор, как на греческом острове Санторини, – словно вы вдруг перенеслись с эгейского побережья на красное лёссовое плато Северного Китая. Скат здесь настолько крут, что иногда я ходила по крышам домов, расположенных ниже. Дом, где провел детство Джан, был покинут – как и миллионы других домов по всей стране, владельцы которых ушли в поисках заработка в большие города. Сегодня используется лишь менее половины этих пещер, хотя в пещерах этих есть определенные признаки современного комфорта. К примеру, дом двоюродного брата Джана имеет фасад из белого кафеля – очень распространенный в Китае.

Ряд внутренних комнат выходит окнами во двор с цыплятами. Только осмотрев дом внимательно, я поняла его хитроумное устройство. Подвесные потолки скрывают изгибы, а в расположенной на задках кухне темно (нет окон) и холодно, что делает ее идеальным местом для хранения продуктов питания. Пещеры имеют и другие преимущества, объяснил шеф Джан. Не приходится тратиться на стройматериалы и строительные работы. Зимой дом сохраняет тепло, а летом в нем всегда приятная прохлада. Также очень хорошо, что дому не требуется кондиционирование, даже если не брать в расчет денежные расходы: в тот день, когда мы были в гостях, отключилось электричество, что случается в этом районе очень часто. И никто не мог сказать, когда его снова подключат.

Мы прогулялись до центра деревни, где расположено несколько универсальных магазинов и, к моему изумлению, огромная католическая церковь – точно такая, как в Италии. Получается, лапша не единственное, что объединяет Китай с Италией. Католицизм имеет в Срединном царстве давнюю историю, уходящую корнями в XVI век, когда итальянские

иезуиты, такие как Маттео Риччи, отправились в Китай с миссией. Шеф Джан рассказал мне, что до его рождения в деревне жил итальянский священник, но теперь церковью управляют местные.

Его дядя-опекун в молодости часто посещал эту церковь, потому что монашки раздавали бедным еду. За ужином накануне я заметила у одного из пожилых друзей семьи браслет с выгравированной иконой Девы Марии. По каким-то причинам из всех регионов Китая религия эта более всего укоренилась именно в Шаньси.

Однако шеф Джан исповедует буддизм. Когда мы посетили местное кладбище, я увидела его духовную сторону. Пока мы шли по узкой тропинке через соевые поля, Джан объяснил, что именно это является для него самой важной частью всего путешествия. На вершине холма, возвышавшегося над долиной, Джан остановился перед небольшой горкой земли; никакого камня не было, и все поросло кустарником. Под этой горкой покоятся останки его дяди, которого он считает своим отцом. Джан уложил перед горкой стопку лепешек и зажег ароматические палочки. Потом встал на колени и три раза поклонился под стрекот цикад. Я никогда не видела его таким серьезным и торжественным. Он достал из сумки термос и вылил на могилу его содержимое: снова лапша, только теперь быстрого приготовления, – это определенно главный продукт питания в этом регионе, даже для ушедших.

* * *

Лапша является основой кухни Северного Китая – региона, растянувшегося от Пекина через Шаньси до Лацзя (где, как утверждают, была обнаружена та лапша возрастом в четыре тысячи лет) и дальше. Словно кулинарная разделительная линия (вроде линии Мэйсона – Диксона) проходит четко поперек Китая: к северу от нее людей кормят щедрые пшеничные поля. И дома, и в ресторанах лапшу, пельмени и лепешки готовят вручную; свежеприготовленную лапшу можно купить повсюду: в скромных палатках на задних улочках и в шикарных ресторанах пятизвездочных отелей.

Книзу от этой виртуальной линии – царство риса. Едят на юге и лапшу – в день рождения, как и на севере, поскольку она символизирует долгую жизнь. Но на юге ее редко готовят своими руками. Когда жители юга готовят пельмени, они обычно покупают листы теста в супермаркете. В одно из своих посещений южных провинций я была вынуждена раскатывать тесто бутылкой соевого соуса, поскольку не могла нигде найти скалку. А

пшеничная мука здесь такая диковинка, что единственный сорт, который мне удалось раздобыть, оказался с повышенным содержанием клейковины, отчего пельмени получились жесткими и несъедобными.

Линия, разделяющая пшеничные и рисовые районы, также разделяет приправы. Пшеничный уксус из Шаньси имеет неповторимый кисло-сладкий вкус, очень отличающийся от более легких южных вариантов уксуса, обычно изготовляемых из риса. Китайцы настолько привыкают к определенному рациону, что когда жители южных районов посещают север, у них, как правило, возникают проблемы с употреблением тяжелых и сытных блюд севера, сильно приправленных луком и чесноком, а также местными соусами, и наоборот. Пекинцы жалуются, что не могут наесться рисом; им нужна лапша. К примеру, Вонг и Джан никогда не едят дим сум, хотя сегодня это блюдо предлагается в Пекине на каждом шагу; для них это настолько же чужеродно, как западная кухня. А ведь это тоже китайская кухня, с легким нежным вкусом, которая готовится на пару, жарится и запекается – и которая распространилась по миру гораздо более широко благодаря огромному количеству иммигрантов.

Мои родители, родом с юга, вырастили меня на рисе. Мой отец отчетливо помнит, как в первый раз подростком попробовал свежей северной лапши. Она показалась ему очень тяжелой, и он никак не мог переварить ее. Примерно то же я испытала, когда переехала в Пекин. Каждый раз, когда я отправлялась поесть лапши, мне казалось, что миска, которую передо мной поставили, бездонна и лапша бесконечна. Как бы старательно я ее ни жевала и ни заглатывала, я всегда доходила только до середины. Но

после многих лет жизни в Пекине я пришла к северному типу питания. И теперь жизнь без глютена показалась бы мне настоящей пыткой.

То, что я выросла на Западе, определило мое понимание лапши, которую Алан Дэвидсон в «*Оксфорд компэнион ту фуд*» относит к «трудным терминам». Я всегда считала, что лапша – это длинные лентообразные крахмалосодержащие изделия, политые соусом или плавающие в супе. На Западе лапша не классифицируется как блюдо, но и просто ингредиентом тоже не считается.

Китайцы же относят лапшу (*мянь*) к более широкой категории продуктов питания, которая называется *мянь ши*, то есть мучные изделия; категория эта эволюционировала на протяжении многих веков; сюда же относится хлеб. Определяющей характеристикой является не форма изделий, а то, что они изготовлены преимущественно из пшеничной муки.

Некоторые изделия, которые я раньше относила к классу лапши, оказались в действительности чем-то иным: целлофановая или стеклянная лапша, обычно изготовляемая из молотых бобов *мун*, относится к категории *фэньсы*, а рисовая называется *ми сиань*. Это уже не *мянь*. Зато *мянь* может принимать любые формы, как, например, тонкие диски в случае пельменей или широкие кольца, которые я видела в Шаньси.

Чем больше я изучала историю лапши, тем больше понимала, как сильно она привязана к пшенице. Пшеница появилась несколько западнее, на Ближнем Востоке, и по суше добралась до территории Китая четыре тысячи лет назад. Однако исторические источники указывают на то, что китайцы начали употреблять в пищу лапшу лишь приблизительно в III веке нашей эры, что делает ее сравнительно новым продуктом питания, в отличие от риса, который китайцы употребляли еще за две с половиной тысячи лет до нашей эры. Самое первое упоминание лапши – в словаре III века, где она описывается как продукт, изготовляемый из пшеничной муки. Лапша была разной формы, в том числе в виде черепашьих панцирей и скорпионов, и варилась в бульоне.

Вскоре поэты стали слагать стихи, чтобы воспеть удовольствие, которое дарит лапша. Поэт III века Фу Сюань описывает лапшу так: «Легче, чем перышко на ветру, тоньше нитей из коконов Шу, сияющая, подобно волокнам сырого шелка». Другой поэт, по имени Хон Дзюньдзю, подробно описывает процесс изготовления лапши:

Он вымесил тесто,
И в воду упали

Полосы длинные
Белого шелка.
Мы дюжину враз опрокинем,
И лица
Счастливой улыбкою
Станут светиться.

Примерно в VI веке китайцы начали повсеместно культивировать пшеницу в северных районах и придумали специальное слово для обозначения лапши – *мянь*. Сохранились официальные записи о том, как лапшу в бульоне едят во время летних празднеств и будто она отгоняет злых духов.

Лапша с начинкой (пельмени) этого периода была обнаружена в одном захоронении и выставлена в музее в Синьцзяне (я увижу ее чуть позже, когда посещу этот город). Лапша стала частью повседневной и церемониальной жизни. Стихи времен династии Тан воспевают «застолья с лапшой в бульоне», которыми отмечалось рождение сыновей. Гостей тоже потчевали свежеприготовленной лапшой.

В период монгольского правления лапша распространилась в южные районы, поскольку часть китайцев бежала на юг. Она стала появляться в ресторанном меню в центральных областях Китая, и способы ее приготовления усложнились. Повара стали примешивать к тесту сок редиса, чтобы лапша получалась светло-розовой; стали добавлять порошок из сушеных луковиц лилий для придания сладковатого орехового привкуса; и, наконец, начали приправлять готовую лапшу кунжутной пастой. Ленты лапши часто подавали с джусаем, уксусом, сахаром и маринованными овощами. Одно мусульманское блюдо под названием *тутумаши* имело настолько важное значение, что его внесли в монгольскую придворную энциклопедию еды, которая называется «*Суп для хана*», составленную врачом уйгурского происхождения. Кусочки теста замачивали в воде, затем из них формовали тонкие диски, которые отваривали и приправляли кислым молоком с базиликом; сегодня эти ингредиенты найти в Китае трудно.

После периода монгольского правления, во времена династии Мин, лапшовые изделия все более набирали популярность и распространились по всему Китаю. Были изобретены бессмертные виды свежей лапши, раскатанной вручную, – наподобие фетучине и спагетти. Нововведения следующих нескольких столетий включают томатные соусы, пришедшие из Нового Света; то же в это же самое время происходило в Италии. Сушить лапшу

китайцы стали позже, чем итальянцы, и только в начале XX века распространилась лапша быстрого приготовления – как та, которой посмертно потчевал своего дядю Джан. Хотя появилась лапша быстрого приготовления в Японии, китайцы сегодня являются главными ее потребителями в мире. Сегодня в Китае можно найти все виды сухих макаронных изделий, но свежая лапша по-прежнему остается основой питания в северных регионах – а также на западе, в чем я лично убедилась во время своего путешествия.

На могиле дяди шеф Джан не побоялся показать свои чувства, которые всегда скрывал в кругу родственников. Когда мы ужинали с ними тем вечером накануне поездки в его родную деревню, в нашем присутствии он едва ли обмолвился с женой хоть словом, хотя она постоянно суетилась вокруг нас с Вонг. Поскольку Джан переехал в Пекин, большую часть своей супружеской жизни они провели порознь. Его жена прожила в столице одно лето, когда Джан еще держал собственную палатку с лапшой, а во все другие годы они виделись лишь одну-две недели в году. Когда мы с Крэйгом стали встречаться, Джан поделился со мной своим мнением о браке: «Не надо этого делать. Слишком хлопотно».

Такая ситуация, как у Джана и его жены, типична для Китая: семьи часто разделяются ради заработка. У Джана в действительности все не так уж плохо. Детьми занимается жена, тогда как во многих семьях на заработки уезжают и муж, и жена, часто в разные места, оставляя детей с бабушками и дедушками. Часто такие браки преследуют чисто практические цели: родить и вырастить детей, которые в старости будут заботиться о своих родителях в соответствии с идеями Конфуция. Иногда в сельской местности браки устраиваются родителями. Со временем могут возникнуть чувства, но это не обязательно. Работа же, как правило, ставится выше семейного единства.

> Брак моих родителей был слиянием традиций Востока и Запада.

Они встретились и полюбили друг друга в колледже – на Тайване, где выросли, – и вместе поехали в Штаты для получения степени доктора философии. Мой отец уже тогда пошел на компромисс, отказавшись от возможности учиться в Университете Пенсильвании, чтобы вместе с моей матерью посещать около Чикаго Северо-Западный университет. Именно в магистратуре они и поженились, но очень по-китайски, без сантиментов. Отец никакого предложения руки и сердца не делал: к браку их подтолкнул приезд в Америку моего деда по материнской линии.

Поскольку такие визиты были явлением нечастым, сестра моей матери высказала мысль, что это очень удобный момент для женитьбы моих родителей, если они планируют когда-либо скрепить свои отношения узами брака. Тогда моя мать, в порыве западного романтизма, быстро раздобыла где-то белое платье, и все поспешили в ратушу.

Несколькими годами позже, когда они уже завершали обучение, они произвели на свет первого ребенка, то есть меня, и мы переехали в Калифорнию. С этого момента главным приоритетом для моих родителей была их карьера. Мой отец, физик, несколько раз менял работу, разъезжая по всей стране: работал в Университете Лос-Анджелеса, затем Санта-Барбары и Кливленда, – а мы с мамой жили в округе Сан-Бернандино, к востоку от Лос-Анджелеса, где моя мать работала нейробиологом. Когда мне исполнилось семь, мы объединились под одной крышей в Сан-Диего, где мой отец нашел очередную новую работу, – моя мать тогда взяла отпуск после рождения моего брата; позже она вернулась к своей работе.

Когда я уже заканчивала колледж, конфуцианские традиции потянули моего отца назад, на Тайвань. Все то время, что он провел в Америке, его родители надеялись, что он вернется, чтобы жить с ними, как обычно ожидается от старших сыновей. (Он старший из пяти детей.) Родители состарились, и этот долг все более давил на него, в результате чего он уехал работать на Тайвань. А моя мать осталась в Калифорнии, чтобы продолжить работу. Иногда такая расстановка провоцировала серьезные проблемы, и я это отчетливо ощущала, но они оставались супружеской парой и продолжали регулярно видеться. Каким-то образом им удалось сохранить отношения. Однако еще в самом начале моего брака отец предупредил меня, чтобы я ни в коем случае не следовала их примеру. Он беспокоился о том, что из-за путешествия по Шелковому пути мне придется провести так много времени вдали от Крэйга.

«Ты уверена, что хочешь сделать это? Это не принесет вам обоим ничего хорошего», – сказал он, когда приехал навестить нас с Крэйгом накануне моего отъезда.

«Почему бы и нет? – ответила я совершенно беззаботно. – Вы же с мамой постоянно далеко друг от друга».

«Это совсем другое, – ответил он и прокашлялся. И вдруг ни с того ни с сего выпалил: – Когда вы планируете завести ребенка?»

«Папа!» – воскликнула я, уходя от вопроса. Мы оба не очень любим рассказывать о личном. Это был единственный раз, когда он задал этот вопрос. Хотя я знала: ему совсем не нравится, что я уезжаю на несколько месяцев (как ему поначалу не нравились и

другие мои вылазки, связанные с кулинарией), – он поворчал и уступил, пожелав мне удачи.

Тем утром, когда мы с Вонг покидали деревню Пушан, Джан провожал нас вместе со своей младшей дочерью. Мы ехали в тряском мини-грузовичке по извилистым дорогам, петлявшим между красными горами предместий Усяна, и он указал рукой на массив домов-пещер, выдолбленных в каньонах. Когда мы достигли города, он повторил то, что уже говорил в поезде. Он действительно не скучает по дому, когда уезжает.

Но это не значит, что он совсем ничего не чувствует. «Я скучаю по людям, – сказал он. – Когда я состарюсь, я вернусь сюда и буду жить, обрабатывая землю. У меня есть два акра: более чем достаточно, чтобы выращивать все необходимое. Куплю электрический трехколесный скутер и буду время от времени вывозить жену в город за покупками».

* * *

Пока Джан мечтал о том, как будет жить в старости, перед глазами Вонг отчетливо встала ее молодость: мы прибыли в Юаньцю – деревню, в которую ее сослали на тяжелые физические работы во время «культурной революции». От деревни Джана Юаньцю отделяет лишь какая-то сотня миль, если по прямой, но район этот столь гористый, а дорожное сообщение настолько плохое, что нам пришлось ехать сначала на автобусе, затем на поезде, а потом еще и взять такси.

Вонг входила в число миллионов студентов, чья жизнь была покорежена Мао Цзэдуном, установившим в стране новый социальный порядок. Она планировала изучать медицину, но осталась без образования, потому что Мао закрыл все университеты и отправил студентов работать в поля. Но, несмотря на все трудности, Вонг вспоминает о том времени с теплотой; в ее голосе мне слышатся те же нотки, что звучат в голосе Крэйга, когда он говорит о службе в Корпусе мира. «Беспечное было время», – сказала она как-то с тоской.

С тех пор как Вонг покинула эти места, Юаньцю очень разбогатела – в отличие от деревни Джана. Более ровный рельеф местности позволил крестьянам выращивать больше урожая и механизировать процесс его сбора. Также местные жители нашли еще один источник дохода: древний продукт, тот самый, на котором изначально была построена торговля между Китаем и европейскими странами, – шелк. Амбары здесь заполнены нескончаемыми полками с тутовыми шелкопрядами, которые,

поедая в массе тутовые листья, производят весьма громкий потрескивающий звук.

Новая волна спроса на шелк, который Китай когда-то подарил миру, изменила не только местное сельское хозяйство, но и кулинарные привычки местных жителей. Когда Вонг работала здесь, люди были так бедны, что даже пшеница считалась роскошью. Студенты выращивали преимущественно более устойчивые культуры, такие как просо и кукуруза, из которых готовились лапша, каша и хлеб. Несмотря на теплые воспоминания о проведенной здесь молодости, она до сих пор не выносит даже упоминания о просе: столько его пришлось ей съесть в те годы. А сегодня люди здесь благодаря тутовому шелкопряду живут в достатке и могут себе позволить покупать еду, а не выращивать. В каждом доме нас встречали рисом, а не лапшой.

Здесь я не узнала о лапше ничего нового, зато много узнала из истории. В ту ночь, что мы провели в деревне, Вонг погрузилась мыслями в прошлое, заново рассказав мне многие из тех историй времен «культурной революции», что я уже слышала, работая с ней бок о бок на кухне. Даже после того, как я увидела это место своими глазами, мне по-прежнему сложно было поверить в то, что ее отправили в эту деревню и силой держали здесь восемь лет, прежде чем она смогла вернуться в столицу. Оказывается, какой-то чиновник-коммунист просто высадил студентов в этой деревне и предоставил им самим заботиться о своем выживании. Местные жители относились к Вонг очень хорошо (она работала лучше всех своих товарищей), и начальство наградило ее за усердие, разрешив вернуться домой первой. Другие студенты остались в деревне на более долгий срок, и у

одной студентки даже завязался жаркий роман с одним женатым мужчиной из местных.

На следующий день я распрощалась с Вонг на вокзале. Прощание вышло немногословным: моя спутница была озабочена тем, как бы поскорее вернуться к мужу. «Увидимся через несколько месяцев!» – прокричала она, обернувшись, увозя вслед за собой громыхающий чемодан на колесиках. Я же, напротив, ощущала прилив чувств: два моих учителя кулинарии были стержнем моей жизни в Китае и моих кулинарных изысканий, и я была рада, что первую часть пути они проделали со мной. И глядя вслед торопливо удаляющейся Вонг, я подумала, не пригласила ли я своих поваров просто для компании: ведь теперь мне предстояло двинуться на запад, в неизвестное, совершенно одной.

3

Распрощавшись с Вонг, я села в автобус, который повез меня в Сиань, древнюю столицу, где когда-то и началась торговля шелком с Европой. Я ждала от этой поездки много впечатлений, поскольку я впервые смогу своими глазами рассмотреть реку Хуанхэ. Хотя я уже пересекала ее во время предыдущих своих путешествий, я ее совсем не помнила. А ведь эта река имеет для китайцев огромное символическое значение. Это вторая по протяженности река в Китае после Янцзы, и китайцы считают ее колыбелью своей цивилизации, поскольку имеются свидетельства того, что люди жили здесь много тысяч лет назад. Многие китайцы считают, что происхождение лапшы связано именно с долиной этой реки. А вот для моих друзей-поваров эта река имеет другое кулинарное значение. Джан сказал мне, что после того, как я пересеку ее и продвинусь по руслу на запад, «лапша станет совсем другая». Вонг же сделала замечание иного рода: «Вода такая грязная, как соус. Нет, даже гуще. Как кунжутная паста!»

В автобусе было нестерпимо душно и тесно, и я задремала – этот способ помогает пережить неприятные моменты во время странствий. Проснулась я лишь несколько часов спустя, когда автобус прибыл в Сиань. Ну вот, подумала я, проталкиваясь вместе со всеми к выходу, опять я упустила возможность увидеть Хуанхэ. Но, как и обещал Джан, лапша действительно изменилась. В Сиане мне довелось отведать любопытную закуску под названием *ганьмяньпи*: толстые квадратики пшеничного теста, приготовленные на пару, промытые в холодной воде для удаления крахмала, а затем заправленные маслом с чили и ростками сои. В Ганьсуйском коридоре (Хеси) – узком проходе между двумя горными грядами, где Марко Поло отметил изобилие пшеницы, я попробовала похожее на спагетти блюдо, приготовляемое с добавлением яичных желтков, как итальянская паста, с уложенными сверху ломтиками ослиного мяса, которое показалось мне похожим на отварную солонину. Еще далее к западу, в районе Синьцзян, я отведаю *дапаньцзи*, или «большую тарелку курицы», – острое куриное жаркое, приправленное зеленым перцем, чили и бадьяном. После того как большая часть мяса была съедена, официантки принесли и положили в оставшийся на тарелке соус длинную толстую лапшу, похожую на тальятелле, – блюдо получило второе рождение.

Однако между Сианем и Синьцзяном есть еще город Ланджоу. Он славится тем, что относится к числу самых загрязненных метрополисов мира, и река здесь действительно

представляет собой коричневое месиво, в полном соответствии с описанием, которое дала Вонг. Но я все равно была очарована. Именно здесь готовят лапшу, вытянутую вручную, – отведать которую я приглашала геолога Лу в начале моего путешествия, в Пекине. (И как раз неподалеку находится Лацзя – то место, где предположительно была найдена лапша четырехтысячелетнего возраста.) Чтобы вытягивать тонкую лапшу вручную, мастерство требуется умопомрачительное. Я приехала в Ланджоу на поезде ранним утром и сразу же поспешила в мусульманский ресторанчик под названием «Мадзылу».

На кухне с десяток мужчин мяли и месили куски теста, и каждый время от времени бил свой кусок об стол. Они вытягивали тесто и складывали пополам, а затем скручивали, словно партнершу в танце, придавая форму очень длинного французского хвороста. Затем наматывали набирающее упругость тесто на ладони, чтобы получалась петля, и растягивали, насколько позволяла длина рук. После серии таких манипуляций, напоминавших детскую игру с веревочкой, которую надевают на пальцы, они проворно насучили целую гору тончайшего волокна и погрузили ее в котел с кипящей водой. Отварив лапшу и слив воду, они уложили ее в миски с густым, наваристым говяжьим бульоном, слегка полив сверху соусом чили и посыпав жаренками. Местные жители едят это блюдо на завтрак.

И хотя это казалось странным началом дня, меня оно очень даже устраивало. Это несравнимо лучше, чем обычный китайский завтрак: простая рисовая каша или остатки ужина. Я подняла палочками клубок лапши и выдержала паузу, наслаждаясь глубоким ароматом мясного бульона, приправленного имбирем, кардамоном и корицей. (В свое предыдущее путешествие по этому региону я обожгла об эту лапшу язык – до того мне не терпелось ее попробовать.) Затем старательно и осторожно принялась втягивать лапшу через сложенные дудочкой губы (это хитрое китайское мастерство я так до конца и не освоила) и была вознаграждена гладкой и скользкой текстурой этого невесомого лакомства. Я пробовала вытянутую вручную лапшу и в других уголках Китая, но нигде она не бывает так же хороша и изысканна, как на своей родине. Некоторые повара говорят, что секрет кроется в местной воде, вторя ньюйоркцам, которые точно так же говорят о секрете своих бубликов. Даже если лапша была изобретена не здесь, определенно именно здесь, в этом засушливом районе в самой глубине континента, она достигла своего апогея.

Продвинувшись еще далее на запад, я обнаружу, что китайские этнические меньшинства считают многие блюда из

лапши своими собственными, и именно они, возможно, поспособствовали их распространению дальше. Если бы та четырехтысячелетняя лапша не рассыпалась, ее обнаружение подтвердило бы, что изобретателями лапши являются не китайцы, а небольшой народ ту, который проживал в этом регионе четыре тысячи лет назад и продолжает жить здесь поныне.

(Когда я сказала Лу, геологу, что изобретение лапши, возможно, следует приписать какому-либо этническому меньшинству, он нервно кашлянул: «В этом вопросе нужно быть очень осторожными».)

Хотя я еще не так много проехала, чтобы делать выводы о том, кто же придумал лапшу, мне казалось вполне законным отдать титул изобретателя той ее разновидности, что вытягивается вручную, народу хуэй – и в этом меня поддержит большинство китайцев. Хуэй также придумали еще немало других блюд из свежего теста, в чем я смогу убедиться по мере продвижения на запад; также я увижу, как их кулинарные традиции повлияли на кухню Средней Азии. Практически у каждого этнического меньшинства, встретившегося мне на пути, имеются собственные варианты блюд из лапши: от небольших малоизвестных групп, таких как народность ту, до тибетцев (проживающих на западе Китая и в Тибете).

Хотя я проехала только половину Китая, я словно очутилась в другой стране. Большинство людей, включая меня саму, думая о Китае, даже и не вспоминают об этом обширном регионе. Когда находишься в восточной густонаселенной части страны, представляется, что Китай этнически монолитен, что здесь проживает один-единственный большой народ. Более девяноста процентов населения Срединного царства составляет народ хань; практически это синоним «китайца».

Я сама хань. Однако узнала об этом, только побывав на Востоке. В Америке я просто считала себя китаянкой. Вскоре после приезда в Китай я как-то обратилась к одной незнакомой женщине на улице с просьбой подсказать дорогу. Мое ханьское лицо в сочетании с ломаным мандаринским и иноземными манерами смутили ее. «*Ты хань?*» – спросила она в недоумении. Поправив свой мандаринский и поднабравшись местных привычек, я стала вполне себе хань. Но такое национальное определение все же вызывало какой-то дискомфорт. Я выросла в белых кварталах Америки и всегда чувствовала себя этническим меньшинством. И привезла это болезненное ощущение вместе с собой за океан – чтобы обнаружить, что теперь меньшинствами являются другие.

Вдобавок слово «хань» обычно произносят с чувством собственного превосходства.

Китай, едва выкарабкавшись из мрачного в экономическом и политическом плане XX века и имея весьма незначительную численность национальных меньшинств, еще не начал заниматься расовыми вопросами по примеру Америки. Здесь никакой политкорректности нет и в помине. Много раз я слышала, как китайцы-ханьцы называют китайцев-тибетцев «дикими и отсталыми». В ресторанах, где подают уйгурскую кухню, обычным атрибутом являются танцоры в национальных костюмах – так хань представляют себе данное меньшинство.

Одно время в Пекине тематический парк этнических меньшинств, уже само существование которого говорит о многом, имел вывеску с неудачным переводом: «Расистский парк». Вот почему я долго не могла привыкнуть к тому, что я хань. Даже в стране, где я выгляжу как все, я все равно не вписываюсь в общую массу. Но этой неловкости еще предстояло обрести новые масштабы, когда я отправилась в западные провинции, преимущественно населенные как раз меньшинствами. Помимо всем известных тибетцев, в этой преимущественно сельской местности разбросано еще множество других этнических групп. Китайское правительство официально признало более пятидесяти малых народностей, проживающих на территории КНР. Некоторые из этих народностей легко узнаваемы; они когда-то пришли с территорий соседних стран, таких как Монголия, Корея и Казахстан. Другие очень малочисленны и никогда не стремились к независимости, в отличие от тибетцев и уйгуров, активно борющихся за создание собственных государств.

Сама привыкшая быть на таком же положении в Штатах, я наслаждалась своим знакомством с народами, проживающими на окраинах Китая. Мне довелось проезжать через тибетские города с такими названиями, как, например, Заг-Заг, с домами из глиняных кирпичей и яркими гирляндами молитвенных флагов, окруженные пустынями и каньонами, напомнившими мне Аризону. Один ресторатор в городке под названием Маленькая Мекка, сказал мне, что он принадлежит к народу дунсян, который происходит от воителей самого Чингисхана.

Когда я достигла границы Китая с Афганистаном и Пакистаном, по пыльным улочкам бегали совершенно европейские мальчишки со светлыми волосами и глазами всех оттенков от зеленого до желто-карего и даже иногда голубого цвета; я попала в край уйгуров.

Однако, не забывая о том, что моя внешность сразу же выдает

во мне хань, я ступала по западным землям осторожно. Я беспокоилась о том, что ко мне отнесутся как к представителю доминирующего этноса, не раз попиравшего права меньшинств и отнимавшего у них земли. В мои предыдущие поездки на Тибет все мои заявления, что я тоже являюсь меньшинством, только в Америке, были восприняты со смехом. Уйгуры встретили меня более холодно, чем туристов, в которых явно можно было различить иностранцев, даже несмотря на то, что я назвалась американкой. К тому же в регионе нарастало этническое напряжение. Массовые акции протеста прошли в тибетских регионах незадолго до моего приезда, а за ними последовали кровопролитные демонстрации в Синьцзяне, где я планировала провести несколько недель. Но это была единственная сухопутная дорога в Среднюю Азию, и мне совсем не хотелось упустить свой шанс отведать уникальные народные блюда, некоторые простые и домашние, другие роскошные и изысканные, – которые ждали меня впереди.

* * *

О народности хуэй я узнала еще в Сиане. Город Вечного спокойствия, как его еще называют, – один из немногих в Китае, где древние стены стоят и поныне. Сиань весь пропитан историей; он знаменит терракотовыми воинами – фигурами воинов Циньшихуана, первого императора объединенного Китая, созданными в III веке до нашей эры. Один из местных жителей сказал мне, что это очень замедляет строительство метрополитена, поскольку каждые несколько ярдов землекопы делают какие-то археологические находки. Поскольку именно древние императоры Сианя поощряли торговлю шелком с Европой, некоторые историки утверждают, что именно этот город, а не Пекин должен считаться конечным пунктом Великого шелкового пути на востоке.

Мусульманский квартал – старейший в городе. Муниципалитет превратил главную городскую дорогу в бульвар для пешеходов, по обеим сторонам которого возвышаются исторические здания, свежевыкрашенные в темно-бордовый и нефритово-зеленый цвет, что придает этому месту схожесть со всеми другими недавно отреставрированными приманками для туристов, которых в Китае так много. Но за этим фасадом квартал живет в соответствии со своим названием. В глубине спутанных улочек упрятана мечеть, построенная еще в VIII веке нашей эры. Внутри ученики в белых шапочках хором читают на память

арабские молитвы. Снаружи проносятся на велосипедах женщины, иногда с европейскими чертами: веснушками, светло-карими глазами или длинными носами, – и их головные платки развеваются по ветру.

Мусульманский квартал находился в центре Сианя еще в XIII веке, когда город был крупнейшим в мире. Тогда иноземцы составляли третью часть населения города. Также этот квартал был духовной столицей хуэй, одного из самых многочисленных этнических меньшинств Китая, насчитывающего около десяти миллионов человек. Некоторые ученые утверждают, что хуэй не должны считаться отдельной народностью, – что это китайцы хань, которые много поколений назад обратились в ислам. Однако сами хуэй настаивают на том, что они являются отдельным народом, так же как евреи; не только религиозная принадлежность отличает их от хань. В большинстве своем хуэй происходят от смешанных браков хань: с арабами, персами и тюркскими народами. Также я узнала, что хуэй разделяются на два вида: хуэй из глубины материка, проживающие в Сиане и его окрестностях, куда ислам пришел по суше вдоль Великого шелкового пути, и хуэй, проживающие в прибрежных районах Китая, куда эта религия добралась морским путем.

Помимо вытянутой вручную лапши хуэй имеют и другие отличительные блюда. Паровые пельмени здесь готовят с фаршем из баранины, а не свинины; сладкую рисовую кашу приправляют розовой водой. Но самое интересное – то, что они делают с плоскими круглыми дисками из пшеничного теста, которые выпекают в жестяных формах на углях. Сегодня эти лепешки называют *мо*, а раньше их именовали *тутурму*.

Изучая тему лапши, я узнала, что ее предшественником был хлеб. Это представляется вполне правильным где-то на интуитивном уровне, хотя лично я никогда эти два продукта не связывала. Исторические документы указывают, что китайская традиция потребления лапши выросла из хлебопечения. Археологи нашли свидетельства в форме древних лепешек, подтверждающие, что китайцы занимались изготовлением хлеба уже более двух тысяч лет назад. (Видимо, историки ошибочно приписали изобретение хлеба Западу, а лапши – Востоку.) И, в отличие от той четырехтысячелетней лапши, это открытие имеет документальные подтверждения: упоминания о китайском хлебе начали появляться в период между IV и II веком до нашей эры. Слово «*бин*» встречается в одной притче школы моизма (философского течения, существовавшего наряду с конфуцианством). История повествует о состоятельном землевладельце, который украл бин с соседской кухни, несмотря

на все свое богатство. Наряду с описаниями хлеба, в III веке до нашей эры появляются и описания отварного теста. Первые такие изделия назывались *тан бин*, то есть «хлеб в супе» или «тесто в супе», и до VI века одним словом «*бин*» обозначали и хлеб, и отварные изделия из теста.

Как и в случае с китайской лапшой, я не сразу почувствовала всю прелесть *бин. Бин* – понятие более широкое, чем хлеб на Западе; это не только те изделия, которые мы используем для сэндвичей или чтобы намазать маслом поутру. Поначалу я не понимала, почему неподалеку от моего дома выстраивается громадная очередь за *маньтоу*, паровыми булочками из рафинированной муки. Но чем дольше я жила в *хутуне*, тем больше мне хотелось какого-нибудь крахмалистого лакомства вроде *маньтоу* или *дзян бин* – жаренной на сковороде лепешки, похожей на блин, которую смазывают яйцом, маслом с чили и соусом барбекю, а затем посыпают кинзой и зеленым луком и складывают в несколько слоев. И чем дольше я жила в Китае, тем больше ломала голову: следует ли мне приберечь свои калории для *шоучжуабин* – хрустящих жареных лепешек, напоминающих индийские роти, или же покупать в ларьке за углом обжигающе горячие *чжимабин* – маленькие булочки с похожей на тахини кунжутной пастой и сахаром.

Сиань известен парой блюд, в которых круглые лепешки используются креативно. Местные ханьцы сделали из них *жоуцзямо*: лепешку подогревают, затем разделяют на половинки и начиняют свининой с острым зеленым перцем и кинзой. Это лучший сэндвич, который я пробовала в своей жизни. Однако хуэй, соблюдающим мусульманский запрет на употребление в пищу свинины, это блюдо есть нельзя. Они используют лепешки для бараньей похлебки *янжоу баомо*.

Местный кулинарный писатель по имени Бай Дзиэнь Бо пригласил меня отведать блюда мусульманской кухни. Он очень скромный мужчина за пятьдесят, с блестящей лысой головой и улыбкой Будды. Встречая таких людей, как Бай, я вспоминала о том, что в Китае эта профессия не вызывает такого уважения и всеобщего интереса, как в Америке. В Китае кулинарное писательство только зарождается; здесь это совсем еще новая сфера деятельности, только-только освобождающаяся от порочной практики расхваливания ресторанов за плату. Бай больше десяти лет проработал поваром, прежде чем обратиться к писательской профессии, что было продиктовано практическими соображениями.

Он проделал путь через всю страну и убедился, что верующему и соблюдающему все предписания религии

мусульманину питаться в Китае нелегко, ведь здесь преобладает свинина. На каждом углу жареные овощи со свининой, пельмени со свининой и лапша быстрого приготовления со вкусом свинины. «И я не мог даже пойти в KFC, потому что, хотя они и не подают свинину, их куры не халяльные», – сказал он. Это вдохновило его на составление путеводителя по мусульманским ресторанам, охватывающего всю территорию страны. После его публикации он взялся за составление кулинарной книги, посвященной мусульманской уличной кулинарии, а также путеводителя по гастрономическим заведениям Сианя.

Его последний проект – энциклопедия кухни хуэй, которую он пишет в духе толстенных императорских энциклопедий, входя во все детали приготовления каждого блюда. По его подсчетам, на составление этой энциклопедии у него уйдет около шести лет, и он еще ни с кем не договорился насчет ее издания.

В похожую на складское помещение столовую мы прибыли около полудня, как раз когда у кассы выстраивалась очередь (обед здесь стоит один доллар). Кассир выдала каждому по большой миске и лепешке. Мы с Баем устроились за столом и принялись крошить хлеб в свои миски, к чему он отнесся столь же серьезно, как к написанию своей энциклопедии. Прошло добрых пять минут, прежде чем он поднял глаза. «Ты плохо раскрошила», – сказал он. Я размяла крошки на кусочки помельче. Работа нудная, но я стала относиться к ней с большим уважением, когда Бай сказал мне, что именно это занятие – отщипывание, – по мнению многих китайских историков, и привело к появлению лапшичных изделий.

Наконец мы со своими мисками отправились в кухню, которая окнами выходила на шумную улочку неподалеку от мечети. Повар срезал с куска баранины несколько ломтиков и разложил их поровну в наши миски, посыпав рубленым зеленым

луком, а затем налил по половнику наваристого бараньего бульона. Также в блюдо была добавлена стеклянная лапша – я все еще про себя называла ее лапшой, хотя уже знала, что по сути она не является м*янь*. Содержимое каждой миски затем поочередно выливалось в вок, разогревалось пару минут над огромными языками пламени, чтобы соединить все ингредиенты, и снова выливалось в миску. Мы вернулись со своими мисками к столу и добавили в суп зубчики маринованного чеснока, соус чили и кориандр. Я поднесла миску к лицу, чтобы вдохнуть аромат. Первая же ложка подарила мне восторг и удивление – так приятно смешивались, пропитывая кусочки хлеба, разнообразные оттенки вкуса: солоноватость мясного бульона, сладость чеснока и острота чили. Яркий вкус лепешки напомнил мне начинку индейки в День благодарения. Я стремительно опустошала свою миску под звучное чавканье многочисленных соседей, и тут меня бросило в пот. Я вспомнила, что первые лапшичные изделия именовались «хлебом в супе». Что, если это было именно такое вот блюдо?

Бай ничего не мог сказать на этот счет, но был совершенно уверен, что «хлеб является ключевым ингредиентом данного блюда». Мы поднялись из-за стола, чтобы отправиться на небольшую прогулку по мусульманскому кварталу, а я думала о названии этого хлеба. *Тутурму*. Почему оно кажется таким знакомым? Эта мысль не давала мне покоя. Лишь позже я решу эту головоломку. Название это происходит от слова «*тутумаши*»: это блюдо, которое мне встретится на моем пути чуть дальше (лапша, приправленная молоком с базиликом, упомянутая в придворной кулинарной энциклопедии монгольского хана). А еще позже, в Турции, я увижу, что местные жители едят блюдо из лапши, которое называется *тутмач*.

* * *

Из Сианя я направилась на запад, в тибетские провинции Ганьсу и Цинхай. Я уже бывала в этих местах одна, во время моего первого путешествия по Западному Китаю, в 2005 году, за год до того, как мы с Крэйгом стали встречаться. К тому времени я провела в Китае пять лет и гадала, встречу ли когда-либо свою вторую половинку. В Китае выбор партнера для меня ограничен, притом что половину его населения, насчитывающего 1,3 миллиарда человек, составляют мужчины. Даже больше половины, с учетом традиционных гендерных предпочтений. Я не могла себе представить, как я стала бы встречаться с кем-то, кто

не говорит на моем родном языке. К тому же, полагаю, я весьма разборчива. Я никогда не относилась к категории людей, готовых закрывать глаза на недостатки. Лучше уж быть одной, чем с человеком, с которым ты не видишь себя в будущем.

Кроме того, жизнь в Китае изнурила меня морально. В Шанхае я видела немало мужчин, которые вели себя некрасиво. Я встречала женщин, которые переехали в Китай со своими мужчинами лишь для того, чтобы их отношения были разрушены неверностью их мужей или бойфрендов, как правило изменявших им с местными. И мне казалось очень несправедливым, что профессия зарубежного журналиста для многих моих старших коллег женского пола означает одиночество: после замужества и появления на свет детей было бы затруднительно переезжать с места на место, чтобы делать репортажи. Безбрачие и отказ от деторождения – та цена, которую они платят, чтобы иметь возможность всецело отдаться своему призванию. Тем временем большинство журналистов-мужчин определенного возраста имеют семью и детей и при этом вольны перемещаться, как им вздумается.

В общем, по мере приближения к тридцатилетнему рубежу я стала задумываться о том, что, возможно, одиночество – и мой удел. Хотя я всегда хотела иметь детей, я не собиралась спешить. И мне даже нравилось быть одной. Я могла работать, общаться и путешествовать, когда захочется. И иногда я даже сомневалась, что смогу чувствовать себя комфортно с кем-то рядом. Может быть, я просто не создана для того, чтобы осесть.

В свой первый приезд я задержалась в этом тибетском районе, чтобы навестить одинокую старую женщину по имени Изабель. Она жила в маленьком пыльном городке Ребконге, который славится своими *танками* (они же *тханки*) – красочными буддистскими иконами с позолотой. Изабель тогда было далеко за семьдесят; ее приятный британский акцент подсказывал, что молодость она провела в Гонконге; длинные темные волосы были чуть тронуты сединой. Она ходила в пышных юбках, стоптанных туфлях и шерстяных кофтах.

Впервые я встретила Изабель за год до этого, на другом конце света, в творческом анклаве Лонг-Айленда в Хэмптоне. Я поехала туда, чтобы навестить подругу, живущую в доме матери, а Изабель, которую моя подруга называет «моя чокнутая тетушка», как раз тоже была там проездом. «Тетушка» со стаканом красного вина в руке смотрела Ролан Гаррос. Сама большая поклонница тенниса, я тоже уставилась в экран (Шарапова добивала слабую соперницу), и между нами как-то сразу установился контакт.

Мы разговорились, и выяснилось, что Изабель училась в

Колумбийском университете, по окончании которого работала в журнале «*Тайм*». Она сказала начальству, что хочет быть зарубежным репортером, но ее снова и снова обходили, поскольку в то время этой работой занимались преимущественно мужчины. «Я смотрела, как за границу посылают совсем зеленых юнцов, только что со школьной скамьи, из какого-нибудь Амхерста, – рассказывала она. – Это было обидно. Так что в один прекрасный день я уволилась и купила билет в Азию». И стала внештатным корреспондентом – в эпоху, когда редкая женщина отправлялась работать репортером в чужие страны. Она освещала войну во Вьетнаме, а в Сайгоне ей довелось работать бок о бок с одним молодым человеком, который позже будет моим научным руководителем на факультете журналистики в том же университете, где училась она.

> Нас разделяли десятилетия, но наши жизненные пути были до странности схожи.

В университете я работала помощником редактора в «*Ньюсуик*» и «*Нью-Йоркер*». И вместо того чтобы делать карьеру на родине, тоже предпочла отправиться в Азию и стать внештатным журналистом. Мы обе не замужем. Обе китаянки, что тянет нас в Китай. Изабель поинтересовалась, нравится ли мне там. Хотя последние двадцать лет она провела в Нью-Йорке, в ближайшие месяцы она намеревалась перебраться в западную часть Китая. Она сказала мне, что устала от Америки и решила провести старость в Китае; благодаря ее многочисленным поездкам в тибетской части страны она обзавелась несколькими хорошими друзьями, которые зовут ее обосноваться в Ребконге, недалеко от Тибетского нагорья. И пригласила меня в гости.

Я поймала Изабель на слове и на следующий год, когда по заданию попала в северо-западную часть Китая, нагрянула к ней в гости. И опять отметила, что энергии у нее столько, будто она лет на пятьдесят моложе. Она познакомила меня с множеством своих друзей, в том числе с одним монахом, который «расстригся», как сказала она, и, более не ограниченный в своих действиях религиозными запретами, приложился к бутылке. Мы ходили по ночным клубам с расстригшимся монахом и его приятелями, и Изабель опрокидывала одну за другой бутылки пива – напитка, который шел у нее вместо воды, – перемежая их глотками скотча. Когда мы добрались обратно до ее квартиры, было так поздно, что ворота уже были закрыты (распространенная в Китае практика), и мне пришлось лезть через ограду, чтобы впустить свою гостеприимную хозяйку.

Утром, когда я уезжала, Изабель вышла провожать меня в

пижаме и обняла на прощание. И добавила, с невыразимой теплотой во взгляде, что я напоминаю ей ее саму в молодости.

* * *

Теперь я снова оказалась в этих краях и снова нашла Изабель в этом удаленном уголке тибетской провинции. Мне не терпелось узнать новости, тем более что она помогала открыть тибетский ресторан неподалеку. Мы договорились встретиться в Синине (произносится *Шинин*), столице провинции Цинхай, до которого от ее дома два часа езды. Я отправилась туда на поезде и, выглянув в окно, была поражена, как за пять лет до неузнаваемости изменился этот сонный городок.

Теперь он был весь застроен спиральными башнями жилых комплексов, как мегаполисы в восточной части страны. Дороги были забиты блестящими новыми автомобилями. Планы коммунистической партии по «развитию западных районов» – один из громких слоганов начала XXI века – определенно начали претворяться в жизнь и приносить плоды, хотя было в этом что-то зловещее. По счастью, где-то в глубине улочек сохранились остатки старого города: перед магазинчиками, как и раньше, лежали горы якового масла, напоминающего круги сыра, а на крюках было подвешено мясо, баранье и яковое. Надписи на рекламных щитах и вывесках – на тибетском санскрите, а рядом китайские иероглифы. Я забронировала для себя отдельную комнату в молодежном хостеле, который оказался в новостройке-многоэтажке. Изабель я нашла в баре с бутылкой пива «Желтая река». Завидев меня, она засмеялась и поднялась, чтобы обняться. Она выглядела так же хорошо, как и в прошлый раз, лишь приумножились морщинки на лице да пара новых седых прядей блестела в волосах, забранных в низкий хвост.

Тем вечером она повела меня в ресторан, где подают блюда южнокитайской кухни – кухни ее и моих предков. Мы ели яичные блинчики и креветочные пирожки с несколькими легкими блюдами из жареных овощей. Эта нежная и легкая кухня казалась очень странной в таком месте: здесь пища жирная, сытная и острая. Хотя я была разочарована тем, что не попробую местной кухни и в особенности лапши, Изабель была более чем довольна: ей местная кухня не совсем по вкусу.

За ужином к нам присоединилось несколько ее иностранных друзей, руководящих работой филантропических организаций, и волонтеров, а также один молодой человек тибетской национальности по имени Карма, возрастом около тридцати, с

небольшой эспаньолкой и, как и Изабель, с длинными волосами, завязанными в хвост. Изабель называла его «мой сын». Я была в некотором замешательстве, поскольку в прошлый мой приезд она познакомила меня с другим молодым тибетским мужчиной, которого называла сыном. Изабель объяснила, что с момента нашей последней встречи она успела усыновить и Карму. Эти двое молодых людей, добавила она, скорее как крестники, поскольку родители обоих живы. После ужина Карма подвез нас с Изабель на машине, которую она ему купила, до хостела и уехал в ночь по своим делам.

На следующий день Карма приехал за нами и предложил заглянуть в его любимый ресторан, где подают лапшу, а уже потом ехать в Ребконг. Заведение показалось мне смутно знакомым: уж не сюда ли я заглядывала в свой прошлый приезд? Я тогда слегла с ужасным гриппом, который на несколько дней заточил меня в крошечном номере унылой государственной гостиницы. Когда же я собралась с силами, чтобы впервые выйти из номера, на другой стороне улицы я нашла какое-то кафе, где подавали лапшу, и устроилась за столиком, чтобы впервые за несколько дней нормально поесть. Мне принесли большую миску с квадратиками жареной лапши в острой томатной подливе. Лапша эта, называемая на мандаринском *мянь пянь*, имела как раз нужную упругость, а подливка с чили, кусочками говядины и свежими овощами напомнила мне итальянский соус *аррабиата* с его сладковатым привкусом, который так замечательно уравновешивает остроту и кислинку. Хотя обычно я ем медленно, я опорожнила свою миску за считаные секунды и попросила вторую, с которой справилась столь же стремительно. И не только мой возвращающийся аппетит сделал *мянь пянь* столь вкусной, как я выяснила в следующие дни. Эти квадратики лапши вызывают настоящее привыкание. Я пробыла в гостинице целую неделю и все это время столовалась в том ресторанчике: я в обязательном порядке заглядывала сюда хотя бы раз в день, а иногда и два.

Хотя окрестности казались знакомыми, внутри все было по-другому. Вместо практичных деревянных столов и шатких стульев, которые мне запомнились, бархатная обивка и под потолком фонари в форме птичьих клеток. Но стоило мне попробовать лапшу, случилось самое восхитительное дежавю. Как и многие гастрономические заведения в Китае, это место со временем обрело шик и лоск. Хотя владелец заведения сам из хуэй и именно хуэй во множестве посещают это место, тибетцев здесь бывает не меньше. Карма объяснил мне, что тибетцы очень любят квадратную лапшу и считают ее своим блюдом.

«Уж это точно, – подтвердила Изабель, вместо лапши заказавшая себе жареную стручковую фасоль. – *Мянь пянь, мянь пянь*! Они здесь только это и едят». На десерт мы взяли местный густой йогурт с сахарной посыпкой, который и текстурой, и кристаллами сахара напомнил мне крем-брюле.

Утолив голод – по крайней мере, мой и Кармы, – мы уселись в машину и отправились в Ребконг. Я сидела впереди с Кармой, а Изабель вольготно расположилась на заднем сиденье и потягивала из пластикового стакана водку, которую купила в магазине по пути. Мы ехали вдоль Хуанхэ, которая в этом месте удивительно чистая, ярко-голубая. Река стремительно неслась по извилистой узкой долине, обрамленной голыми островерхими горными отрогами, расщепленными и похожими на пальцы. Мы проезжали через деревни, в которых новые приземистые бетонные дома окрашены в розовый цвет, а все мужчины носят доппи – мусульманские шапочки. Посередине каждой деревни возвышается мечеть с зеленым куполом, украшенным полумесяцем, который напоминает флюгер. Карма объяснил, что тибетцы и хуэй живут в отдельных деревнях, точно так же, как сидят за разными столами в ресторане. Чем дальше мы ехали, тем больше становилось тибетских деревень.

На полпути Карма захотел поразмять ноги. «Хочешь еще квадратной лапши?» – спросил он, останавливая машину у ряда выстроившихся вдоль дороги кафешек.

Я, конечно, охотно согласилась. Изабель только громко простонала на заднем сиденье.

На кухне того заведения, куда мы зашли, три женщины из народа хуэй в черных кружевных головных платках стояли вокруг большого котла, держа в руках длинные ленты теста, и ритмично отрывали от них кусочки, которые затем бросали в кипящую воду. Когда получившиеся квадратики прибыли к нашему столу, политые легким бараньим бульоном, Карма расписал мне достоинства этого блюда: «Другая лапша слишком тяжелая и в животе переваривается долго. А эта мягче и разорвана на кусочки, поэтому, когда ешь ее, она словно пух».

«Правда? Стоит мне съесть хотя бы два кусочка, и они колом стоят у меня в желудке весь день!» – скептически бросила Изабель. Себе она взяла кусок отварной баранины с кориандром и соусом чили – таким жгучим, словно сделан он был из хабанеро. Мы вернулись в машину и двинулись дальше, в глубину провинции, когда уже смеркалось и на небе показались первые звезды. Все больше попадалось тибетских деревень с белыми ступами- дуганами и разноцветными растяжками флагов, которые сменили мечети. Мы пронеслись мимо статуи Будды, вырезанной

в скале, что предвещало наше скорое прибытие в Ребконг. Карма свернул на маленькую улочку, которая вывела к поселку, и притормозил у кирпичного забора, чтобы высадить нас. Изабель, немножко пьяная, долго шарила в поисках ключей, потом наконец открыла дверь и пригласила меня войти в деревянное бунгало, которое она называла своим домом.

* * *

С тех пор как я навещала ее в прошлый раз, Изабель переехала из городской квартиры в трехкомнатный домик ее собственной проектировки в поселке неподалеку. Когда я проснулась следующим утром, она суетилась в главной комнате, попивая кофе и готовя завтрак. Она использовала *мо* – круглые лепешки, на манер английских маффинов, разделяя их на половинки и обжаривая. Мы ели их с жареными яйцами и ломтиками помидоров, устроившись в ее деревянном патио, из которого открывался вид на ее грушевую рощу на соседнем склоне. В ее «хибаре», как она называла свое жилище, имелся широкополосный Интернет, по которому она могла смотреть прямые трансляции теннисных турниров и слушать новости по Би-би-си, однако нет водопровода. Поэтому раз в неделю она ездила в город к подруге, чтобы помыться. В уличном туалете по ее заказу сделано сиденье с оранжевой обивкой, так что получилось почти как в квартире.

Даже при том, что не все современные удобства имеются в наличии, «хибара» производит приятное впечатление, и я поняла, почему Изабель там нравится. «Каждое утро я смотрю на окрестные просторы, срываю и ем помидоры да поглядываю, как подрастает мой сад, – сказала она, потягивая кофе, и привычно усмехнулась. – Можно сказать, я вполне довольна жизнью». Скучать ей некогда. Помимо того, что она занимается своими двумя «сыновьями», она также принимает участие в благотворительных проектах. Она помогала организовать в Ребконге общественный центр и собирает средства для обучения тибетских девочек.

После завтрака мы решили выбраться в город. Мы заперли бунгало и пешком отправились к главной дороге, заваленной свежесобранной пшеницей: местные фермеры пользуются проносящимися мимо автомобилями, чтобы обмолотить зерно. И тут я поняла: вся та пшеница, из которой изготовляются лапша и хлеб, что я ела по всему Китаю, побывала под автомобильными колесами.

Но прежде чем я успела поразмыслить над этим, раздался резкий звук, похожий на выстрел. Мы обе вздрогнули. «Стреляют?» – спросила я. Изабель кивнула. Тибетцы все еще держат огнестрельное оружие, хотя официально в Китае иметь оружие запрещено. «Не волнуйся, – сказала она, стараясь, чтобы голос звучал спокойно. – Обычно стреляют в воздух».

Мы сели в побитый минивэн, который выполняет здесь функцию автобуса. На зеркале заднего вида болталось изображение Далай-ламы. Китайское правительство сочло тибетского духовного лидера вредным демагогом, намеревающимся отделить Тибет от Китая, и запретило его изображения. Но тибетцы его обожают, и его изображения развешаны повсюду. Мы проезжали мимо монастыря, который называется храм Лунъу, у его входа стоят огромные молитвенные колеса: паломники крутят их, совершая обход вокруг монастыря. Позже, когда я окажусь внутри, я увижу еще множество запрещенных фотографий Далай-ламы, развешанных в сумрачных залах храма.

Мы выпрыгнули из автобуса в самом центре Ребконга, и меня ослепили яркие краски. Монахи на мотоциклах проносились по городу в темно-красных развевающихся одеяниях; еще один кусок ткани переброшен через плечо. На улицах прохожие мужчины были одеты в бордовый, зеленый и другие яркие цвета, в противоположность восточным китайцам, которые любят грязно-

серый и черный цвет. Торговцы предлагали блестящие цветастые ткани для женских платьев. Даже половые тряпки в хозяйственном магазине продавались цветные: из кусков ярко-голубой материи и с леопардовым принтом. Солнечные лучи, более пронзительные из-за того, что мы были высоко в горах, казалось, делали все еще более ослепительным.

Рядом с магазинчиком, торгующим пестрыми спортивными костюмами, мы отыскали ресторан, который Изабель проспонсировала для своего первого «сына». Когда мы прибыли, Вань Ма сидел за столиком у окна перед тарелкой жареного ячьего мяса со сладким перцем и курил. Красноватый цвет лица, маленькие глаза и взъерошенные волосы. Он почти не шевельнулся, когда мы подсели к нему; никаких традиционных радостных приветствий, как здесь принято. «Он попроще, чем Карма, – сказала о нем Изабель. – О нем я беспокоюсь меньше».

Мы с Изабель потягивали чай, а Вань Ма рассказывал мне о том, почему он открыл ресторан. Сначала он хотел открыть интернет-кафе, но выяснилось, что китайское законодательство и цензура делают этот род деятельности слишком рисковым, поэтому он решил продавать жареные овощи «стир-фрай», как готовят китайцы-ханьцы и как любит Изабель. Дело пошло вполне успешно, но в один прекрасный день повар-ханец уволился, а замену ему найти оказалось довольно трудно. Так что Вань Ма отправил на кухню всех женщин, какие есть в семье, и они стали подавать то, что готовят дома, в чуть более праздничном варианте. (Тибетские мужчины редко стоят у плиты, признался он.)

Хотя я не много знала о тибетской кухне, я была уверена, что она совсем не похожа на те легкие вегетарианские блюда, которые подают в заморских тибетских ресторанах в многонациональных столицах мира вроде Нью-Йорка. Редкий тибетец, по крайней мере здесь, является вегетарианцем. Даже монахи, которым предписывается придерживаться растительной пищи, здесь зачастую всеядны: их можно увидеть в небольших кафе неподалеку от храмов перед тарелками пельменей с начинкой из мяса яков.

Жена Вань Ма обучила меня приготовлению нескольких блюд. Очень красивая женщина с личиком и глазами фарфоровой куклы, она охарактеризовала то, что она стряпает, как *юань-ши*, то есть «классика» или, если выразиться проще, «примитив». Мы начали с основного тибетского блюда, которое называется *момо*. Это пельмени с начинкой из ячьего мяса, которые едят как закуску во время еды и между приемами пищи; они очень напоминают несколько китайских блюд из теста. Название явно

указывает на связь этого блюда с *мо*, круглыми хлебными лепешками из Сианя. Она приготовила то же тесто, что используется для китайских пельменей, и раскатала из него такие же тонкие кружочки.

В середину каждого кружочка она уложила ложечку фарша из ячьего мяса с луком, солью и перцем и завернула край теста, закрыв начинку, а затем защипнула края, медленно поворачивая пельмень, так что сверху получилась вмятина, как у китайских паровых булочек. На этом сходство не закончилось: она уложила пельмени в пароварку. Когда же мы переложили их обжигающе огненными на тарелки, они оказались весьма хороши. Их тонкие обертки напомнили мне шанхайские пельмени, изысканное угощение с побережья, но – возможно, это во мне говорил ханьский империалист – я никак не могла прогнать мысль, что было бы гораздо лучше взять для начинки свинину.

Но это страна яков. Эти животные – эндемики данного высокогорного региона, а вот свиньи и овощи здесь редкость. Вань Ма заставил своих родственниц создать новое блюдо из жареного яка со сладким перцем (то самое, которое он ел, когда мы приехали), и я с радостью обнаружила, что его вкус напоминает фахитас с жареной говядиной. Также мясо яка здесь нарезают тонкими ломтиками и жарят в чугунной сковороде на раскаленных камнях, а затем обмакивают в соль, кумин и масло с чили – приправы не столь традиционные для тибетской кухни, но все более завоевывающие популярность по мере того, как тибетцы смешиваются с хуэй и хань.

Гораздо сложнее мне было привыкнуть к традиционным ингредиентам тибетской кухни. Желтое масло яка здесь повсюду и помимо еды используется для изготовления свечей и скульптур. Его даже добавляют в чай. Но мне его привкус напоминает прогорклое коровье масло, пролежавшее в подвале много месяцев, и даже если растворить его в чае, ничего не меняется. В этот чай еще добавляют молотый ячмень, который неплохо растет на Тибетском нагорье, и называют это блюдо *цампа*; оно легкое и удобное для транспортировки, что идеально для кочевой жизни. Но я совершенно уверена, что популярность оно приобрело точно не за свой вкус: когда я отважилась его отведать, мой рот покрылся какой-то липкой субстанцией, на вкус похожей на сухой и несладкий батончик мюсли.

Я очень старалась распробовать тибетскую кухню. Но, как бы я ни симпатизировала этому народу и его борьбе за независимость, я так и не смогла полюбить его кулинарные изыски. Я сказала об этом Изабель, и она расхохоталась. «Я бы дала этой кухне две звезды, не больше».

* * *

В этот мой приезд мы с Изабель отказались от ночного хождения по барам. Мне определенно было не до того после долгих переездов. Да и коль скоро мы с Крэйгом поженились, ночные клубы утратили былую привлекательность. Так что вместо того, чтобы толкаться в шумной толпе, я предпочитала уютно устроиться дома на диване, укрывшись пушистым пледом, и вместе с мужем посмотреть какой-нибудь фильм.

Мы с Крэйгом познакомились за пару лет до того, как начали встречаться. Нас познакомили общие друзья, когда мы оказались за завтраком в одном ресторане. Вскоре мы стали коллегами: он устроился в пекинский отдел «*Ньюсуик*», а я писала для этого издания статьи из Шанхая. После того как я оставила эту работу и переехала в Пекин, мы, не зная об этом, боролись за одну и ту же должность начальника азиатского отдела «Кокс ньюспейперз» и выяснили это только потом, когда я проиграла ему. Но даже при этом мы стали общаться чаще. Я всегда чувствовала к нему какое-то притяжение. Но с учетом наших постоянных разъездов мы видели друг друга очень редко, да и то в кругу друзей.

Со временем я узнала, что наши жизненные пути очень похожи. Мы оба выросли в американских пригородах (хотя он рос на противоположном побережье, в Массачусетсе), а после колледжа мы оба отправились в Китай в роли своего рода посланников: он в составе Корпуса мира, а я как стипендиат программы Фулбрайта. По завершении программ мы оба мечтали стать журналистами и оба выбрали фриланс, отказавшись от карьеры и стабильности офисных должностей. И в конце концов оба оказались корреспондентами на неполную ставку для «*Ньюсуик*». Он занимался серьезными вопросами вроде экологии, тогда как я больше писала статьи на бытовые темы. Как коллега, он показался мне очень трудолюбивым, а еще он щедро делился со мной контактами. Когда же я узнала его получше, оказалось, что, будучи большим идеалистом и человеком очень вдумчивым, он также может быть веселым и озорным.

Я тогда была в самом водовороте китайских кулинарных приключений, и в тот день, когда я сдала государственный экзамен в местном кулинарном техникуме, он зашел отпраздновать это событие с бутылкой вина.

Тем вечером на балконе моей квартиры очень по-джентльменски и старомодно, что сегодня большая редкость, он пригласил меня на свидание.

Я давно утратила всякий романтический настрой, была здорово потрепана жизнью и испытала немало разочарований, поэтому сама удивилась, как стремительно я теряла голову. Я была тогда увлечена написанием книги и вполне довольна своим одиночеством и уж совсем не собиралась в ближайшее время создавать семью. Но по какой-то причине: может быть, из-за той искры, которая проскочила между нами в самом начале, или же потому, что за два года дружбы мы стали всецело доверять друг другу, или же это было что-то инстинктивное – может быть, уверенность, которую он вселял, – я бросилась в этот омут не раздумывая.

Когда мы стали встречаться, время от времени мы совершенно неожиданно срывались с места и отправлялись путешествовать. Первый совместно проведенный месяц мы отметили подъемом на Фудзияму. Несколько недель спустя он прилетел ко мне в Шанхай, где я стажировалась в ресторане. В течение года мы объехали довольно большую часть Азии и поняли, что хорошо уживаемся в дороге. Он сопровождал меня, когда я была откомандирована писать статью на Бали, где меня совершенно очаровала его неспособность усидеть в шезлонге у бассейна: уж лучше плавать в лодке в заливе или карабкаться на вулканы. В одном отеле он убедил служащих, что умеет управлять парусным катамараном, и только когда мы отплыли, сообщил мне, что до этого плавал на катамаране лишь раз. Когда поднялся ветер, Крэйг опрокинул нас, и я потом была вся мокрая и долго смеялась. Так что вполне естественно, что именно в дороге – на пароме «Стар» в гонконгском заливе Виктория – я сказала ему, что согласна стать его женой. Он собственно руки моей официально не просил, а только поинтересовался в общем и целом, имею ли я желание когда-нибудь завести детей. Но я уже была к этому времени безнадежно влюблена и мечтала провести с Крэйгом всю свою жизнь.

В гостях у Изабель мне вспомнились те слова, которые она сказала мне в прошлый раз: «Ты напоминаешь мне меня саму в молодости». Теперь, в статусе замужней женщины, я смотрела на нее и думала, что вот так же могла повернуться и моя жизнь. Хотя Изабель удалось сохранить независимость, что лично я очень ценю, я начала замечать последствия ее неспособности завести семью. Как-то мы встретились с ее другом, расстригшимся из монахов, который угостил нас цампой в своем ресторане, точной копии заведения Вань Ма, и совсем неподалеку. Хотя с тех пор, как я видела его в прошлый раз, он успел жениться и обзавестись ребенком, вел он себя как беспечный холостяк. Он повез нас с Изабель в горы, где его друзья припасли несколько ящиков пива,

и потом все распевали во всю глотку народные тибетские песни. Я почувствовала, что мне жаль Изабель, которая в старости осталась совсем одна и вынуждена проводить дни с несостоявшимся монахом, которому в общем-то следовало бы быть с женой и ребенком.

В день перед моим отъездом мы с Изабель остались дома и готовили рататуй. Она вынесла во двор своего дома китайскую электроплитку, на которой разогрела сковороду, и влила в нее оливковое масло, привезенное из заморских странствий, а затем засыпала порезанные кубиками помидоры, баклажаны, кабачки и лук. Ручка переключателя этой электроплитки имеет множество делений, соответствующих различным методам кулинарной обработки, существующим в Китае; я переключалась между положениями «жаркое» и «подогрев молока», но ни одно из них не подходило для соте. Изабель подлила немного красного вина из местного винограда. Разлила по стопкам саке и нарезала халяльную колбасу, которую я привезла ей в качестве подарка, затем выдавила на нее немного васаби (еще одно заморское лакомство). К моим тушеным овощам она отварила спиральную итальянскую пасту, купленную в том же магазине, что и водка. Трапеза наша, как и дом, представляла мешанину разных культур, но это-то и создавало уют.

За едой мы говорили о выбранных нами жизненных путях. Хотя теперь они разошлись, нас все же по-прежнему очень многое сближало. В конце концов, я, как и раньше, путешествую одна, утверждая свою независимость, не готовая к рождению детей. Изабель сказала мне, что никогда не хотела иметь детей; она даже и представить себе не могла, как бы она стала с ними нянчиться.

Но, может быть, на самом деле все не так? Это могло бы объяснить существование ее «сыновей». И что это значит, если оба «сына» – взрослые мужчины, да и родители обоих живы и здоровы? Изабель не ладит с родителями Кармы, живущими с ней в одной деревне. За несколько последних месяцев она не обмолвилась с ними и словом: после ссоры, которая вышла у них из-за дома, построенного ею на земле, которую они дали ей в аренду. А Вань Ма и Карма настолько ненавидят друг друга, что однажды дело чуть не дошло до рукопашной. Изабель сказала мне, что ссорились они из-за нее, но я подозреваю, что здесь замешаны и деньги, которыми она осыпает обоих.

Мы говорили о том, что обе представляем собой мешанину Востока и Запада и поэтому мы словно «сломанные», как выражается Изабель. Как и я, она слишком восточная по своей натуре, чтобы нормально жить на Западе, – и даже чересчур, до предела. Она сказала мне, что не стала получать американский паспорт, потому что в душе она коммунистка. Она имеет своеобразные для Китая националистические убеждения и утверждает, что полностью одобряет пролетарскую политику Мао и не поддерживает тибетскую идею независимости, из-за чего постоянно ссорится со своими «сыновьями» и многими друзьями. Для Китая она слишком западная. Я отмечала это в ее кулинарных предпочтениях, в ее привязанности к вину и виски, в тех книгах, которыми завалены полки ее дома (биографии борцов за права человека, таких как Нельсон Мандела), и в том, что она постоянно смотрит по Интернету спортивные репортажи и новости. Как и я, она не может полностью отождествить себя с местными жителями, и никогда не чувствует себя в Китае как дома, хотя считает себя китаянкой. Может быть, именно поэтому она выбрала Тибетское нагорье, где ей не приходится сталкиваться с этой противоречивой реальностью каждый день. И может быть, по той же причине в этих краях оказалась я сама – подобно Изабель, я все еще пытаюсь понять, где же я могу быть своей.

4

Я ехала на поезде в Синьцзян, когда мне позвонил мой друг Нур. Я планировала навестить его через пару недель в его родном городе Лоп, на самой западной окраине Китая, где он проводил лето. Он спросил, могу ли я приехать прямо сейчас. Оказывается, он забыл, что я собираюсь нанести ему визит, и уже запланировал через несколько дней вернуться в Пекин, в университет. С учетом дальности расстояния мне оставалось только лететь самолетом. Я оказалась перед логистической дилеммой: нарушить установленное правило перемещаться только по суше (воде) или же отказаться от возможности пожить в настоящей уйгурской деревне?

Я решила пожертвовать правилом. Как только мой поезд прибыл в Урумчи, столицу Синьцзяна, я села на самолет до Лопа, который доставил меня к месту назначения за пару часов – а не за тридцать, как было бы на поезде. Во времена Марко Поло этот переход вообще занимал тридцать дней. С воздуха я смотрела на пустыню Такла-Макан, формой похожую на большую дыню, – которая заняла значительную часть Синьцзяна. Много миллионов лет назад эта пустыня была большим морем. Поло побывал в свое время в Лопе (Лобе) и оставил в своих заметках запись о том, что пересекать эту пустыню имеет смысл только поперек: «Идти вдоль – пустое занятие, поскольку на это потребуется почти год». Цепочка мелких городов, таких как Лоп, обрамляет пустыню с южной стороны, но я, сидя у иллюминатора, не видела ничего, кроме песков. Нур как-то рассказывал мне, что когда люди едут сюда на автобусе, во время остановок, отходя от дороги для молитвы, они омывают руки и лица мелким песком.

С Нуром, аспирантом-антропологом из Центрального университета малых народов, я познакомилась через одного друга, когда только начинала планировать свое путешествие. Нур – уйгур; это одна из самых многочисленных народностей Китая, проживающая в Синьцзяне, на обширной территории на северо-западной окраине страны, где противоречивость политики китайского правительства проявляется со всей ошеломляющей очевидностью. Уйгуры говорят на диалекте турецкого языка, исповедуют ислам и выглядят как жители Ближнего Востока или же иногда, наоборот, совсем по-европейски. Кажется, им следовало бы жить гораздо дальше к западу, однако они прожили бок о бок с хань вот уже больше тысячи лет, о чем свидетельствуют многочисленные мумии с европейскими чертами, выставленные в музеях по всему миру.

Хань, уйгуры и другие народы (часть из которых уже исчезли) заселили эту территорию в начале нашей эры. В начале XX века уйгуры при поддержке Советского Союза на несколько лет образовали независимое государство, которое в 1949 году было уничтожено коммунистической Красной армией. С тех пор вот уже много десятилетий определенные группы населения агитируют отделиться от Китая; движение это во многом схоже со «Свободным Тибетом».

Исламское движение Восточного Туркестана не так известно на Западе ввиду отсутствия у уйгуров такого харизматичного лидера, как Далай-лама, да и ислам западному обществу нравится значительно меньше, чем буддизм. В последние годы отношения хань и уйгуров отличаются особой напряженностью. За год до моего визита в Синьцзяне имели место кровавые столкновения, которые возобновились сразу после моего отъезда.

Поэтому уйгуры более, чем другие местные малые народы, видят в хань захватчиков, колонистов. Хотя официально Синьцзян называется автономным округом, свободы у уйгуров меньше, чем у кого-либо из этнических меньшинств Китая. Тогда как хуэй могут исповедовать ислам достаточно свободно, а тибетцы носят оружие, хоть оно и запрещено, на территории уйгуров авторитарное китайское правительство правит железной рукой, тщательно контролируя деятельность местных религиозных и образовательных учреждений. В параноидальном порыве правительство даже отключило этот регион почти на целый год от Интернета. Незадолго до моего приезда подключение восстановили, но Интернет работал очень медленно и, как и в других областях Китая, многие сайты были заблокированы. В последние годы правительство внедряет специальные программы, поощряющие переезд хань в Синьцзян, как уже было с Тибетом, чтобы уравновесить численность местного населения и разбавить его.

Зная о напряженной ситуации, я потратила много времени на подготовку к посещению Синьцзяна. Я наняла Нура преподавать мне уйгурский, подумав, что язык этот все равно пригодится мне на всем протяжении от западной границы Китая до Турции, ведь весь этот регион лингвистически и культурно связан. Он уже имел опыт преподавания уйгурского американцам и нахватался всяких выражений типа «Сап, дог?». Он любил приветствовать меня этой фразой. Нур очень увлекался лингвистикой, а его герой – Ноам Хомский. Очки часто сползали по его изящному тонкому носу вниз, а ремень ему приходилось затягивать на талии, чтобы брюки не спадали с его худого тела. Цвет его лица явно указывал на то, что он проводит в библиотеке слишком много времени. Все

это определенно ломает стереотип уйгура, сложившийся у ханьцев, которые считают этот народ необразованным и агрессивным, видя в нем даже террористическую угрозу.

Когда я жила в Пекине, мы проводили уроки у меня в квартире, а когда я была в Америке, мы говорили по скайпу. Нур начал с уйгурского алфавита с его арабскими закорючками и завиточками, а также основ уйгурского произношения. Язык этот больше похож на английский, чем на китайский, но выучить его все равно сложно. Мы перешли к грамматике и лексике, и через несколько месяцев я уже могла сказать некоторые важные фразы: «*Я повар и кулинарный писатель. Я очень люблю лапшу. Может быть, я похожа на хань, но я американка*».

Во время наших уроков Нур иногда говорил что-нибудь интересное о том, как едят у него дома. Он упоминал супы с лапшой, похожие на китайские. Еще у них существует обряд инициации, который заключается в том, что юноша должен научиться забивать баранов. Он рассказывал о *тонурах* – печах, которые имеются в каждом дворе; они настолько огромные, что можно зажарить барана целиком. И в одно из наших занятий пригласил меня навестить его в Лопе этим летом.

Вскоре после приземления моего самолета Нур появился в аэропорту, всклокоченный, как обычно. Поздоровавшись, он изучил один-единственный вместительный рюкзак, стоявший около меня, и спросил: «Где муж?»

Когда мы договаривались о встрече, Крэйга мы даже не упоминали. Позже я поняла, что Нур, как большинство жителей данного района, попросту считает естественным, что, раз я замужняя женщина, я путешествую со своим мужем. Нур рассказал мне, что уйгурское слово, обозначающее «муж», также означает «спутник», то есть идущий той же дорогой. Но я не думала, что все так буквально. А в действительности мы оказались в неудобной ситуации. Местные жители будут автоматически принимать нас за семейную пару – даже при том, что я имею ханьскую внешность и на десять лет старше, не говоря уже о том, что немного выше ростом и, пожалуй, более упитанная.

По счастью, местные жители были вежливы и гостеприимны и не слишком лезли с вопросами (хотя я не могла быть уверена в этом на все сто процентов, с учетом моих очень ограниченных познаний в уйгурском). Мы забрались на заднее сиденье небольшого автомобиля. За рулем был зять Нура, а его пятилетний ребенок стоял с пассажирской стороны без всяких ремней безопасности, высунув голову в окно. Нур сказал, что, прежде чем направиться к его дому, мы должны

зарегистрироваться в отделении полиции. Это правило относится ко всем иностранцам, находящимся в Китае, но на практике я редко выполняла его, выяснив, что от этого больше проблем, чем толку. На полпути Нур пришел к той же мысли. «Я совсем забыл о том, что ты китаянка! Никто и не догадается, что ты иностранка, – сказал он, усмехнувшись. – Полиции ни за что тебя здесь не найти». Однако это мало успокаивало: меньше всего в этих местах хочется выглядеть как китаянка ханьской национальности, и хотя Нур смотрел глубже, не обращая внимания на внешность, я гадала, так ли поступят другие.

Мы сделали резкий разворот, и Нур спросил, голодна ли я. Вопрос удивил меня. Зная о том, что мусульмане только что начали празднование священного месяца Рамадан, в который верующие от рассвета до заката постятся, я заставила себя съесть обед на борту. «Разве не все постятся?» – поинтересовалась я. Нур ничего не ответил, а через несколько минут его зять остановил машину около небольшого ресторанчика. Я запротестовала, настаивая, что совсем не голодна, ведь я думала, что они остановились только ради меня. И попыталась удержать их силой. Ребенок расплакался. «Ну, в общем-то, я немного проголодалась», – поспешно заверила я, и ребенок побежал в ресторан, привычным движением оттолкнув в сторону занавеску с бусинами, висевшую на входе. Ресторан, однако, не был пуст. В глубине зала хуэец вытягивал лапшу из куска теста. За одним столом сидела женщина с двумя мальчуганами, за другим в одиночестве ел пожилой мужчина с непричесанной бородой.

«Этот мужчина, наверное, болен, а женщина, скорее всего, беременна», – прошептал Нур мне на ухо, объясняя, что некоторые категории людей освобождаются от поста, включая

детей, больных, а также беременных или кормящих женщин. На столе появились миски с точно такой же вытянутой вручную лапшой, которую я ела гораздо восточнее: невероятно тонкие упругие волокна в остром красном бульоне с кусочками турнепса и ломтиками мяса. Почти так же вкусно, как то, что я пробовала в Ланьчжоу. Не веря, что могу поесть днем, я с радостью присоединилась к остальным, стремительно опустошавшим свои миски.

Застолье продолжилось в доме Нура. Он представил меня своей сестре Малике, миловидной женщине моих лет с изящным узким носом, веснушками и русыми волосами. Они проводили меня в самую просторную комнату дома, с высоким куполовидным потолком и деревянными колоннами, покрытыми повторяющимися геометрическими узорами. Эта комната предназначается для приема гостей; здесь же их устраивают на ночлег. Как-то раз, когда родственники играли неподалеку свадьбу, здесь спали тридцать человек. Поскольку я была на тот момент единственным гостем, все пространство было в моем единоличном распоряжении.

Нур пригласил меня присесть на подиум, который был устроен по всему периметру комнаты, и налил мне чашку чая, настоянного с добавлением розы, кумина, гранатовых зерен и трав из пустыни Такла-Макан, которые придали ему такой богатый вкус, какого я еще не встречала нигде; я бы с удовольствием выпивала по нескольку чашек зараз каждый день в течение всего своего пребывания здесь. Малика бесшумно входила и выходила, принося тарелки с горами еды, которые она ставила на красную с золотыми орнаментами скатерть, которая называется *мезе*.

По-турецки *мезе* означает «закуски» – которые Малика исправно приносила одну за другой. Виноград и груши из собственного сада, затем подносы с цукатами и миндалем – таким же ароматным, как экстракт. Несколько минут спустя она вернулась с огромной тарелкой баранины, зажаренной так искусно, что весь жир растопился и кожица стала хрустящей. Затем появилась тарелка с жареной рыбой – чего я уж никак не ожидала так далеко от океана. Нур объяснил, что это речная рыба, которая очень ценится здесь, в глубине материка.

Оказалось, никто в семье Нура не постится. И не только потому, что они не очень ревностные мусульмане. Братья посещают китайские учебные заведения, а сестра работает в одном из таких – им поститься запрещено. В самом начале священного месяца в школе, где преподает Малика, директор-ханец обходил классы с попкорном в руках. Это единственный раз

в году, когда администрация школы раздавала еду. «Всем пришлось есть этот попкорн. Все боялись, что иначе у них будут неприятности», – сказал Нур. Вот пример того, как в такой политически напряженной ситуации взрывоопасным является даже столь безобидный предмет, как еда.

Однако считается, что постятся все, а если кто-то не постится, как семья Нура, обычно они едят днем у себя дома. И невежливо указывать на тех, кто не соблюдает пост, – чем я, собственно, занималась все первые дни, пока не познакомилась с этикетом поста в Рамадан.

* * *

Дом Нура представляет собой множество комнат, вытянувшихся по всему двору. В их обширном хозяйстве имеются также амбар и плодовый сад, где наливаются груши и зреют грецкие орехи, а позади тянется к небу кукуруза. Около амбара устроена кухня под открытым небом. Около *тонура* – печи, похожей на большое пчелиное гнездо, о которой мне рассказывал Нур, – на кирпичной платформе стоит кухонная плита; из каркаса старой кровати устроен стол.

Малика была так добра, что предложила обучить меня приготовлению ее любимых уйгурских блюд.

Мы начали с *поло* – так на уйгурском называется *плов*. В большинстве районов Китая рис считается дешевым продуктом для утоления голода, не подходящим для приема гостей; иностранцы, побывавшие только на банкетах, легко могут составить себе представление, что китайцы не употребляют риса вовсе. Однако именно рисовым пловом традиционно встречали гостей в уйгурских домах. Он подавался на свадьбах или когда город посещали сановники. Всегда считалось, что к тебе проявляют большое уважение, оказывая такой прием.

Малика нарезала несколько морковин соломкой и мелко порубила несколько луковиц. Разогрела *казан*, массивный местный вариант вока, в который щедро налила соевого масла (того же самого, что используют для жарки ханьцы) и уложила куски баранины. Когда мясо зарумянилось, она засыпала морковь и лук. Затем промыла довольно большое количество местного риса – злака, который сегодня можно встретить на столе на западе страны гораздо чаще. Засыпала его в *казан*. Сладкий запах лука и жарящегося мяса наполнял воздух. Пока Малика тушила плов, мужчины – Нур, его отец и два брата – наблюдали,

присматривая за двумя детьми Малики, грудной дочерью и сыном, которого я уже видела накануне, когда муж Малики забирал меня из аэропорта. (Этническим меньшинствам в Китае разрешается иметь двоих детей.) Мать Нура умерла много лет назад, поэтому все хозяйство оказалось на плечах Малики, единственной женщины в семье. Сначала она позаботилась о дочке, достав из *казана* кусок бараньей печени, которая уже успела хорошо прожариться. Усадив дочь на колени, она разжевала печень на кусочки, прежде чем положить в рот ребенка. Затем снова вернулась к *казану*.

– Приготовление пищи – тяжелая работа, – заметил Нур.

– Особенно если мужчины не помогают, – добавила я.

Все засмеялись, но чувствовалась некоторая неловкость.

Я спросила Малику, приходится ли ей готовить каждый вечер.

– Каждый вечер и каждое утро, – ответила она. – В Синьцзяне мужчины не делают ничего.

Ее отец, похожий на жителя Средиземноморья, со светло-оливковым цветом лица, охотно подтвердил ее слова:

– Мы, мужчины, очень ленивы! Малика зарабатывает столько же, сколько ее муж, и ей еще приходится работать по дому. Но мы очень уважаем тяжелый труд моей дочери.

Нур кивнул.

– Синьцзян принадлежит мужчинам.

Однако один из братьев принес Малике на пробу половник бульона из *казана*. Другой приготовил чай. Затем мы перешли в гостевую комнату. На этот раз скатерть расстилал Нур с братьями. Когда рис проварился, Малика разложила *поло* по тарелкам. Я получила отдельную тарелку, тогда как у других была одна тарелка на двоих. «Мы едим это блюдо руками, – сказал мне Нур. – Поэтому китайцы называют его *шоучжуа фань*, то есть “рис, который берут руками”». Он предложил мне ложку, но я отказалась, желая есть так же, как все.

Плов сгребается пальцами к центру тарелки, затем комочки риса берут и отправляют в рот. Постепенно плов уплотняется все больше, наподобие гигантского суши. Я удивлялась тому, насколько сытной получилась трапеза и как мало на самом деле надо: не требуется ни пресловутых современных удобств в виде кухни, оснащенной всеми чудесами техники, ни консервированного детского питания, ни столовых приборов.

* * *

Неподалеку от нашего дома в Пекине мы с Крэйгом облюбовали пару уйгурских ресторанов и все время спорили, какой из них лучше, а потом шли друг другу на уступки и соглашались на тот ресторан, который нравится другому. Но теперь, в Синьцзяне, я поняла, что ни один из них не был по-настоящему уйгурским. В Китае уйгурские рестораны – то же самое, что в Америке китайские: недорогие заведения, имеющиеся в каждом районе, где неплохо готовят с десяток одинаковых блюд. Практически в каждом городе на всей территории Китая вы можете найти хотя бы один ресторан, где прямо в зале повар в мусульманской тюбетейке жарит шашлык из баранины, а внутри, на кухне, другие повара готовят лапшу. Однако держат практически все эти рестораны хуэй, другая мусульманская народность. Я обнаружила, что те два блюда из лапши, которые ассоциируются у меня с этими уйгурскими ресторанами, уйгурскими вовсе не являются. Суп из вытянутой вручную лапши под названием *лагман*, вероятно, является вариацией на тему хуэйской *ла мянь*, особенно с учетом схожести названия и содержания блюда, сказали мне уйгуры. Также они открестились от другого оплота местной кухни, «большой тарелки курицы» (*дапаньцзи*) – острого куриного жаркого с похожей на тальятелле лапшой, которое, по их словам, тоже принадлежит хуэй. «Мы обычно не едим острого», – объяснил уйгурский антрополог, встреченный мною в Урумчи. Семья Нура и другие уйгуры это подтвердили. Узнать, что большая тарелка курицы – надувательство, было то же самое, что обнаружить, что печенье с предсказаниями вовсе не китайское.

Да, уйгуры издавна едят лапшу, но гораздо чаще употребляют хлеб, который считается ее предшественником. Традиционно он выпекался в похожих на пчелиные улья *тонурах* (родственных индийским *тандурам*), которые встречаются на северо-западе Китая повсеместно. Хлеб в действительности был настолько важным продуктом питания, что в некоторых районах Синьцзяна существовали маленькие некоммерческие пекарни, обычно семейные, чьей единственной задачей была выпечка *нана* и доставка его в близлежащие дома. Я также встречала кунжутные кольца, которые называются *жердэ* и очень похожи на наши бублики-бэйглы: отверстие посередине и все остальное. Некоторые предприимчивые владельцы отелей, обслуживающих иностранных туристов, к этим кольцам даже прикладывают пакетированный сливочный сыр. (Создается по-настоящему сюрреалистичное ощущение, когда ты в Китае ешь американский завтрак, наблюдая, как местные жители, выглядящие совершенно по-европейски, направляются к мечети.)

Для уйгуров хлеб священен. «Мы жить не можем без хлеба, – скажет мне один уйгур, которого я встречу чуть позже. – Когда мы женимся, мы традиционно едим *нан* с соленой водой. Запрещено выбрасывать хлеб, каким бы старым он ни был». Я получила представление о важности хлеба для местных жителей в доме Нура. По утрам мы начинали день с кусочков черствого *нана*, которые мы размачивали в чае с травами из пустыни Такла-Макан или в молоке; такой способ употребления позволяет хлебу храниться на полке так же долго, как хлопьям из злаков, которые мы употребляем на завтрак в Америке. Как-то после обеда мы с Нуром и его отцом, который захватил с собой несколько лепешек *нана*, отправились на прогулку. Если отправляешься в путь, пусть даже всего на пару часов, нужно взять с собой хлеб.

Наконец я оставила позади все овощные и мясные стер-фрай, которые обычно едят в Китае. Я попала в край райского изобилия орехов и фруктов, прославленных на всю страну; почти в каждом сколько-нибудь крупном городе продавцы на велосипедах развозят тележки с горами грецких орехов, миндаля и фисташек, а также кураги, сушеных дынных долек и изюма.

Весь миндаль здесь имеет необычайно насыщенный вкус и аромат, как у миндального экстракта. Изюм, как черный, так и светлый, здесь настолько крупный и сладкий, что даже дети в Хэллоуин им не побрезговали бы. Иногда сухофрукты и орехи спрессовывают с добавлением виноградной мелассы, которая называется *пекмез* (я еще встречусь с ней дальше на своем пути), и едят как конфеты, которые называются *матан*. А свежие фрукты еще лучше, чем сушеные, особенно дыни. Я совершенно без ума от *хами*, пятикилограммовой родственницы канталупы.

У нее такие же борозды на кожуре и такая же оранжевая мякоть, но она намного сочнее и слаще и такая же хрустящая, как арбуз. Во время своего пребывания в Синьцзяне я не раз покупала огромную *хами* для себя одной и практически съедала ее целиком, сама пугаясь этого.

* * *

Когда мы с Маликой готовили в следующий раз, она показала мне, как делать *пошкал*, уйгурские блины с китайским луком (другие названия: джусай, лук душистый, лук чесночный). После того как я провела в их деревне несколько дней, готовка уже не была таким торжественным событием, и мужчины оставили нас вдвоем. А когда я поборола свой страх говорить на мандаринском, обнаружилось, что Малика владеет им очень

хорошо, что обеспечило нам свободное общение.

Было примерно семь часов вечера, до заката еще далеко; из динамиков на улице лились одобренные правительством новости на уйгурском языке. Я помогала Малике нарубить пучок джусая. Ханьцы часто используют эти зеленые побеги и омлет как начинку для пельменей, но мне всегда казалось, что вкус этого лука слишком сильный и перебивает все остальные ингредиенты. Однако он то и дело попадался мне на пути, и каждый раз, как я встречала его в новом для себя блюде, я начинала уважать его больше. И вскоре уже жить без него не могла.

Нож, которым мне пришлось работать, был слишком длинным и тонким: им отлично можно нарезать огромные дыни, но это далеко не самый подходящий инструмент для рубки зелени, что для уйгурской кухни имеет меньшее значение, чем для ханьско-китайской. Пока я рубила, Малика занималась тестом. Муку она сеяла через пальцы. Добавила яйца, воду и соль, перемешала, а затем засыпала джусай. Поставила на огонь вок, отдав предпочтение именно китайской посуде, поскольку она более гладкая и широкая, чем *казан*. Чтобы сделать блин, она щедро вливала половник масла, а затем по внутреннему краю вока распределяла немного теста, наклоняя вок, чтобы оно растеклось ровным слоем. Когда тесто схватывалось, она вынимала блин и принималась готовить следующий. Наблюдая, как блины выпрыгивают из вока один за другим, я поймала себя на мысли, что они напоминают мне одно из моих любимых пекинских лакомств *дзян бин* – блинчики из пшеничной муки, которые жарят на сковороде, а затем посыпают кинзой и луком.

На кухне мы с Маликой разговорились, и она разоткровенничалась. Когда десять лет назад умерла ее мать, ей пришлось взять на себя все заботы по хозяйству, рассказала она. «Мне было девятнадцать. А самому младшему брату – пять. Это было очень тяжелое время для всех нас, но через два года отец нашел себе новую жену». Я видела ее мачеху, но мне не показалось, чтобы между ней и детьми были теплые отношения, да и жила она отдельно. Нур сказал мне, что ей необходим уход ее родственников, поскольку у нее больное сердце. Она заходила лишь раз, укутанная в толстый халат, и постоянно перебирала пальцами четки (эта традиция существует у мусульман, буддистов и католиков). «Посмотри, какая набожная», – фыркнул Нур.

Я спросила у Малики, любит ли она готовить. Она засмеялась. «Даже если бы и нет, что мне остается?»

Еще она рассказала, что в это время года у нее много хлопот на работе, потому что это начало нового учебного года. Я

поинтересовалась, много ли женщин в Синьцзяне работает, как она, ведь многие уйгуры остаются глубоко верующими мусульманами. Малика сказала, что она не одна; хотя раньше уйгурские женщины работали только по дому, сегодня большинство имеет работу вне дома, как и большая часть китайских женщин. Однако многие из встреченных мною уйгурок имели традиционные женские профессии, такие как медсестра или учительница. «Наш имам уже много лет назад объявил, что нет ничего зазорного в том, чтобы женщины ходили на работу», – объяснила Малика. Однако остались определенные ограничения и запреты, например разрешенная форма одежды: обязательное ношение головного платка, длинный рукав, который непременно должен закрывать локоть, и юбки ниже колена. Ношение брюк здесь не приветствуется.

– Что ты думаешь об этих правилах? – спросила я.

– Ислам становится все менее строгим. Если имам объявил, что женщинам разрешается работать, это большой шаг. В любом случае, – добавила она, – если бы мой муж зарабатывал достаточно, я бы не грустила из-за того, что не хожу на работу!

Однако каждое утро Малике приходится оставлять детей с престарелым отцом, на скорую руку приготовив им что-нибудь поесть, и бежать на работу. По завершении школьного дня, около шести часов вечера, она встречается с мужем в доме отца и принимается за свои вечерние дела по хозяйству, тогда как мужчины смотрят телевизор. Только после ужина она одевает детей и ее муж отвозит их обратно в их квартиру, которая находится на расстоянии нескольких километров.

> Пока она рассказывала о своем распорядке дня, я была поражена тем, как мало ее жизнь отличается от жизни моих американских подруг, недавно ставших мамами.

Малика расспросила меня о моем путешествии. Сколько оно продлится? Куда я направляюсь? Когда ко мне присоединится муж? Я принялась объяснять, где уже побывала и куда направляюсь, но она внезапно прервала меня: «Знаешь, я тобой по-настоящему восхищаюсь. Ты такая свободная и независимая!»

По мере удаления от Пекина я все больше удалялась от всего привычного. После Сианя я как-то встретила одну ханьку, которая зарабатывала на жизнь изготовлением лапши; она уклончиво сказала мне, что ее брак был устроен. В тибетском районе мы с Изабель больше общались с ее друзьями мужского пола. В Синьцзяне почти все женщины закрывают головы платками, а то и вовсе полностью прячут лицо под паранджой. Мое общение с

женщинами становилось все мимолетней. Обычно я чувствовала себя более комфортно в компании их мужей, братьев и отцов. А сейчас, в этой маленькой уйгурской деревушке, я так неожиданно нашла женщину, которая с первых же минут не стеснялась общаться со мной, говорила открыто и восхищалась тем, что я делаю, – я не знала, как мне реагировать. Так что вместо всяких слов мы почувствовали притяжение друг к другу. И так стояли на кухне локоть к локтю, продолжая готовить. Ее сын подбрасывал в воздух муку, и она оседала на него, подобно облаку пустынной пыли. Время от времени Малика ногой отгоняла от огня малышку-дочь. А в доме ожидали ужина несколько голодных мужчин.

* * *

Правда в том, что я боялась стать Маликой – женой, обремененной домашними хлопотами в придачу к основной работе. Но я думала об этом в самую последнюю очередь, когда Крэйг сделал мне официальное предложение, – спустя полгода после того, как я импульсивно выпалила, что согласна выйти за него. Мы сидели в ресторане, окруженном фруктовым садом, на самой окраине Пекина. Мы только что провели вместе выходные, совершив двухдневную экскурсию вдоль Великой Китайской стены, и когда после сытного ужина прогуливались среди деревьев, он неожиданно остановился, достал коробочку с кольцом и попросил меня стать его женой. Сквозь рыдания я пролепетала, что согласна.

Мы поженились в Сан-Диего, в небольшом парке на берегу Тихого океана, в кругу ближайших родственников и друзей, и я рыдала, как тогда, когда он сделал предложение. Мы произнесли клятвы, включая ту, на которой настояла я: что будем всегда ставить наши отношения выше карьеры. И после медового месяца на идиллическом Кауаи мы отправились строить свою новую жизнь в Пекине уже как супружеская пара.

Здесь, после завершенной первой книги, открытия кулинарной школы и планирования свадьбы, я вдруг почувствовала пустоту. Обман. На горизонте больше ничего не было. И я осознала: за одну ночь из независимой женщины я превратилась в жену. Какой ужас, в жену. После свадьбы это слово звучит так патриархально, так чуждо, так незнакомо. Я чувствовала стыд. Ведь я же сама этого хотела. Я вышла замуж за мужчину своей мечты. Как я могу быть несчастлива? Но слово «*жена*» вызывало на ум образ озлобленной и одинокой в душе

женщины, которую Бетти Фридан описала в «*Загадке женственности*», – которая в моем воображении ходит в бигуди и халате, покрикивая на кошек из окна второго этажа неказистого домишки где-то в забытом богом пригороде.

Как-то, когда Крэйг назвал меня женой по телефону, я попросила его называть меня как-нибудь по-другому. «Гм, хорошо», – ответил он, не зная, то ли смеяться, то ли беспокоиться. Какой вариант я могу предложить? Но какой вариант я могла предложить, когда я на самом деле была его женой, даже если бы он стал называть меня спутницей, или супругой, или даже нежным китайским словом «*айжень*», которое буквально означает «любимый человек» или «любовник/любовница», но обычно используется применительно к супругам. Мне уже не вернуться назад, в те беззаботные деньки, когда я была его подругой, а потом невестой, – наполненные оптимизмом и ничем не обремененными надеждами, которые заключены в этих словах.

Да и все остальное, чего, как мне казалось перед свадьбой, я хочу – например, сменить фамилию, – оказалось более сложно, чем я думала. Я представляла себе, что сменю фамилию официально, но продолжу использовать свою девичью в профессиональной деятельности. Однажды мне уже довелось пройти через похожую процедуру, когда в детстве я сменила данное мне родителями имя Чин-Йи на Дженнифер; это наглядно демонстрирует, что я уже тогда в муках искала себя настоящую. Но сменить фамилию Линь-Лю на Саймонс в Китае – это совсем другое, поскольку здесь женщины после заключения брака фамилию не меняют, и потому процесс может занять месяцы и превратиться в бюрократический кошмар. Кроме того, я осознала, что смена фамилии заставит меня поменять также и свою личную подпись, а это совсем уж обескураживало.

Отныне моя подпись на кредитных карточках, банковских чеках и книгах, которые я подписываю как автор, будет другой. И наконец, я вынуждена была признаться себе в том, какова была главная причина: искоренить из своего имени все китайское полностью казалось просто невозможным, какие бы конфликты ни бушевали в моей душе относительно моей личности. К этому добавлялась еще бытовая нестабильность и наши беспомощные попытки организовать совместную жизнь. Буквально через пару месяцев после нашей свадьбы «*Кокс ньюспэйперз*» закрыла свои зарубежные подразделения, и Крэйг остался без работы. Он вернулся к фрилансу, а вскоре после этого его на год пригласили в магистратуру отделения научной журналистики в Массачусетском технологическом институте в Кембридже. Я была

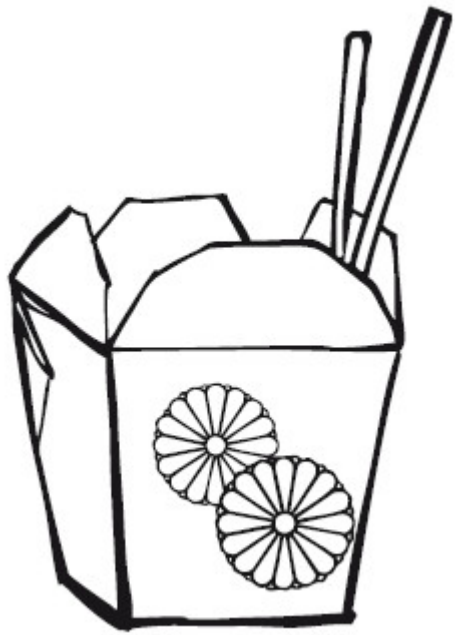
всецело за: даже предложила отправиться вместе и была готова провести в Америке почти весь этот год. Но когда подошло время, я запаниковала. Получается, теперь я мало того что жена, я еще стала «*прицепом*». Что делать с кулинарной школой? И как же моя писательская карьера в Китае?

Крэйг надеялся, что я буду жить в основном в Кембридже, и думал, что этот год поможет нам совместно выработать новый курс. Он провел в Китае почти десять лет, и ему хотелось новизны. Я же, по разным причинам, не была готова расстаться с Китаем. Так что весь этот год я летала с одного конца света на другой. В Пекине я занималась своей кулинарной школой и писала статьи. В Кембридже посещала занятия в Гарварде и читала в библиотеке. А в свободное время готовила. Хотя я кулинарный писатель и сертифицированный повар, я редко готовила дома, когда мы жили в Пекине. В Китае с его огромным разнообразием дешевых и замечательных ресторанов гораздо легче обедать и ужинать вне дома. В Штатах же посещение ресторанов обходится дорого, так что домашняя еда является настоятельной необходимостью. Кроме того, в моем видении идиллического американского брака домашний ужин являлся непременным атрибутом и ежевечерним ритуалом, обязательным для всех семей. Мне всегда представлялось, что это основа семейной жизни.

Время от времени я отправлялась через реку Чарльз в китайский супермаркет, а кроме того, обнаружила, что совсем неподалеку имеется «Хоул Фудс», переполненный органическими продуктами, свежей зеленью и дарами моря. Мы с Крэйгом по выходным выбирались туда на велосипедах и набивали рюкзаки едой, цены на которую приводили Крэйга в настоящее бешенство. («Вся зарплата», – бормотал он, когда мы уезжали.) На неделе я проводила послеобеденное время и ранние вечерние часы в кухне нашей крохотной квартирки за стряпней. Но вместо того чтобы получать от этого ритуала удовольствие, я начала ненавидеть его. Крэйг иногда предлагал свою помощь: помыть овощи или что-нибудь порубить, но потом как-то незаметно оказывался уже в другой комнате. Я же стояла и присматривала за несколькими кипящими кастрюлями, чувствуя себя прикованной к кухне, а на разделочной доске высилась гора недорубленных овощей.

В один из таких вечеров, когда я стояла у плиты, а Крэйгу ничего не оставалось, кроме как налить себе бокал вина и удовольствоваться легкой закуской из сыра с крекерами, я разрыдалась. Я не хочу заниматься готовкой одна, причитала я. Крэйг указал на то, что я всегда хотела решать сама, что мы с ним будем есть. Я была настоящим тираном и старалась готовить все

своими руками. Считала, что кухня – это мое поле деятельности. И отказывалась заказывать дешевую еду с доставкой на дом, настаивая на том, чтобы мы жили по каким-то идеалам семейной жизни Нормана Рокуэлла.



Однако в моем собственном, отредактированном варианте этого семейного благополучия муж должен принимать равное участие в приготовлении пищи. Не то чтобы я хотела, чтобы Крэйг в одиночку пыхтел у плиты – я видела кулинарию как некую веселую совместную деятельность. «Ты меня знаешь», – сказал Крэйг. Он вовсе не считает кулинарию веселым и увлекательным занятием. Но, увидев меня в таком состоянии, он обнял меня и смягчился: если уж домашняя еда так важна для меня, он постарается мне помогать по мере сил.

Крэйг действительно старался, но я прекрасно видела, что он делает это против воли, и очень часто я просто выгоняла его из кухни, освобождая от тяжкого для него занятия. Большую часть времени я по-прежнему проводила на кухне одна и иногда ворчала себе под нос. Я начинала понимать, что меня совсем не устраивает то, во что превратилась моя жизнь. Теперь, когда приготовление еды стало монотонной домашней работой, каждодневной обязанностью, рутиной, я уже не любила кулинарию так сильно. Однако я не могла определить, кто же навязал мне это: Крэйг, общество или я сама?

* * *

Мне очень понравилось жить в доме Нура. Каждое утро я беседовала с Нуром и его отцом на своем ломаном уйгурском за завтраком, состоявшим из *нана* с чаем. Я гуляла по окрестностям, проходя мимо домишек, стоявших на обширных орошаемых полях, и детишек, игравших в песке. Когда Малика возвращалась с работы, мы готовили и болтали. Но была одна вещь, которая меня тяготила.

«Похоже, они здесь не моются», – шепотом сказала я Крэйгу по телефону как-то ночью.

«Почему бы тебе не спросить?» – посоветовал он.

«Не говори ерунду!» – отрезала я. Я совсем не хотела ставить своих хозяев в неловкое положение. Как и во многих домах, которые я посетила, я не увидела здесь никакого водопровода. Утром и вечером я чистила зубы и умывалась во дворе, под низким умывальником. Туалет тоже был во дворе. Малика мыла посуду водой из железной бочки. Так что я приспособилась по вечерам делать влажные обтирания полотенцем. Волосы на третий день стали липкие, но я заметила, что на пятый день хуже они не стали. Однако остальные выглядели на удивление свежими. Может быть, помогает сухой климат?

Наконец в день отъезда я спросила у Нура, могу ли я как-нибудь помыть голову.

«Ты имеешь в виду, что хочешь принять душ? Я погрею тебе воды». Я представила, как мой костлявый хозяин будет греть и таскать ведра с водой, надрываясь из последних сил, но вместо этого он прошел по коридору, открыл дверь и нажал на переключатель. За дверью оказалась выложенная белым кафелем комната с самым что ни на есть современным душем. Это был самый роскошный душ, который мне довелось увидеть за несколько недель. «Очень прошу прощения! – сказал Нур, когда я вышла. И насмешливая улыбка растянула его лицо. – Я забыл тебе сказать про душ. Почему же ты не спросила?»

Рассеянность Нура сыграла со мной еще одну злую шутку перед самым моим отъездом. Я решила лететь обратно в Урумчи и оттуда продолжить свой путь на запад. Нур договорился с мужем Малики, что тот отвезет нас в аэропорт. (Нур летел со мной в Урумчи, а оттуда в Пекин.) Когда пришло, а потом и прошло назначенное время, он принялся звонить зятю. Тот сказал, что приедет не раньше, чем через час. Когда они разобрались с этим недоразумением, оказалось, что Нур указал час по пекинскому времени – официальному времени, по которому живет вся страна, – а его зять думал, что по местному,

по которому живет большинство уйгуров и которое отстает от пекинского на три часа.

До вылета оставался лишь час, и ждать мужа Малики у нас времени не было. Поэтому мы побежали. Мы бежали по песчаным улицам деревни Нура, я с рюкзаком на спине, Нур с ранцем, а сзади бежали его отец и дядя с чемоданом на голове. Когда деревня закончилась, мы пробежали еще немного и оказались на шоссе. Тут мы попытались поймать такси. Но все были заняты. Одна машина с пассажирами притормозила – наверное, водитель увидел безумные страдальческие выражения наших лиц. Когда Нур объяснил, в какую ситуацию мы попали, пассажиры – женщина с двумя детьми – великодушно вышли из машины, а мы с Нуром и его отцом забрались внутрь, помахали его дяде и долго кричали вслед слова благодарности в адрес наших добрых спасителей-незнакомцев. Водитель, однако, не спешил; Нур сказал, что он, наверное, не очень опытный; а еще нас два раза остановили на полицейских постах, выставленных вдоль дорог для слежения за местными жителями. В аэропорт мы попали за двадцать пять минут до вылета.

Перед выходом на посадку мы остановились, чтобы попрощаться с отцом Нура. «Прости, дочка, что Нур не позаботился о тебе как следует. Ты нам как дочь, так что приезжай погостить еще как-нибудь», – сказал он. Нур уезжал от семьи на месяцы – может быть, больше чем на год. Отец нежно обнял его и подал ему ранец. В ранце лежала дюжина лепешек *нана*.

В Урумчи, столице Синьцзяна, мы с Нуром распрощались, и ко мне присоединился Крэйг. Он прилетел из Пекина на самолете, за три часа покрыв большее расстояние, чем я за месяц. До захудалого отеля, который я забронировала, он добрался только к полуночи. Мы привыкли путешествовать по отдельности и потом воссоединяться в незнакомых городах. Но я так много повстречала, повидала и попробовала, что мне казалось, будто с момента нашего расставания прошло намного больше месяца. Я не поверила своим глазам, когда мой высоченный муж вышел из такси и направился ко мне, в этом забытом богом пустынном уголке земного шара. Но мы обнялись, я провела рукой по его пыльным каштановым волосам, заглянула в его ярко-голубые глаза и почувствовала, что мы дома.

На следующее утро мне хотелось поскорее угостить Крэйга настоящей уйгурской кухней. Но когда мы вышли из отеля, около девяти часов по пекинскому времени, мы обнаружили, что Урумчи, как и весь Синьцзян, еще спит, ведь местное время на три часа отстает. Горела только вывеска KFC.

«Что-то мне туда не хочется», – сказал Крэйг с осторожностью. Я была удивлена. Обычно это заведение его устраивает, особенно в дороге. «Потом ты опишешь меня как человека, совершенно ничего не понимающего в еде». Это обвинение не было беспочвенным. В своей первой книге я описала его как очень умного мужчину приятной наружности, каковым он действительно является, но очень акцентировала его безучастное отношение к еде. Он заявил, что я оклеветала его, и мы посмеялись. Но однажды он зачитал вслух выдержки из моей книги, и я должна была признать, что тон мой звучал весьма язвительно, что на самом деле было по отношению к нему несправедливо.

Но это было единственное место, открытое в столь ранний час. «Куда еще мы сможем пойти?» – спросила я. Я пообещала, что если он согласится, я не использую это против него. Мы толкнули дверь и вошли в последний сетевой фастфуд за сотни тысяч миль.

> У меня всегда было смешанное отношение к фастфуду, особенно в других странах.

Мне никогда не нравилась несомая ими культурная гомогенизация и тот факт, что они предоставляют туристам легкий способ избежать знакомства с местной кухней. Но я никогда не думала о том, что это вредно для здоровья: в конце концов, много ли таких ресторанов, где вам подадут по-настоящему полезную еду? В Китае же KFC очень неплох. Если не брать их фирменную жареную курятину, они полностью локализовали свое меню. Куриный бургер они оживили специями, а с утра подают один из самых лучших китайских завтраков: тарталетки с заварным кремом и соленый хворост *ютяо* с соевым молоком. Я всегда любила их тарталетки – легкое хрустящее тесто снаружи и сладкая сливочно-нежная яичная начинка внутри; здесь они такие же вкусные, как в лучших ресторанах, где подают *дим сум*. Но тем утром, откусив первый кусочек тарталетки, я вспомнила, что говорил об этой сети быстрого питания Бай, кулинарный писатель-хуэец. Ее руководство ничего не предприняло, чтобы адаптировать меню для мусульманских этнических меньшинств; оно принимает в расчет только ханьцев.

* * *

Мы с Крэйгом провели пару дней, исследуя Урумчи и окрестности. Мы посетили музей, где выставлен пельмень, возраст которого составляет одну тысячу четыреста лет: очень

маленький, ссохшийся и сморщенный, он сохранился все же намного лучше, чем та четырехтысячелетняя лапша. Посмотрели *карез* – подземную канальную систему, которая веками использовалась для орошения пустынных земель. Но в целом регион этот мало чем отличается от Восточного Китая, поэтому мы не стали здесь долго задерживаться, а направились в древний город Кашгар, бывший ранее торговой факторией на Великом шелковом пути. Во время поездки на поезде, длившейся сутки, я лучше прочувствовала необъятность синьцзянских пустынь, чем в прошлый раз, когда летела на самолете. Я сказала об этом Крэйгу, когда мы после обеда играли в карты в вагоне-ресторане.

– О, это не пустыни, – поправил меня кондуктор-китаец, который услышал, что я употребила слово «*ша мо*».

– А что же это? – поинтересовалась я.

Он произнес какое-то слово, которого я раньше не слышала.

– Может быть, это как с эскимосами, у которых куча разных слов для обозначения разного снега, – предположил Крэйг.

На следующий день мы прибыли в Кашгар, самый уйгурский город в Синьцзяне. Расположенный на западной окраине пустыни Такла-Макан у подножия Памира и Тяньшаня, он служил торговой факторией для народов Средней Азии и китайцев в течение двух тысяч лет.

В конце XIX века, во время «Большой игры», здесь основали свои консульства Британия и Россия, боровшиеся за контроль над регионом. Со временем британцы ушли, а русские, вместе с жителями Средней Азии, продолжали навещать город с целью приобретения ковров, продуктов питания, различных ремесленных и ювелирных изделий. И даже здесь китайское правительство старательно проводило политику ханизации. Закрывались базары, сносились старые районы города. На их месте вырастали современные торговые комплексы и многоэтажки. И все же сохранившиеся фрагменты старого квартала сберегли свой колорит. Пыльные узкие улочки и обмазанные глиной дома так напоминают Афганистан, что именно здесь голливудские продюсеры снимали фильм «Бегущий за ветром».

Я еще не раз увижу за время своего путешествия по Шелковому пути, что именно еда делает улицы оживленными. Сначала я думала, что посещение Синьцзяна во время Рамадана – большая организаторская глупость. Однако, как я уже убедилась, когда гостила у Нура, этот праздник подчеркивает важность питания, позволяя прочувствовать разницу между жизнью с едой и без нее. Поутру район, где я остановилась, был очень вялым. Пекарь грустно сидел около своей печи, неторопливо выпекая

небольшие партии огромных круглых лепешек *нана*. От них разливался восхитительный запах, который напомнил мне свежевыпеченную пиццу, и я поняла, что именно тесто, а не соусы или начинки, придают пицце ее волшебный аромат. Аромат просачивался по улочкам, но напрасно: солнце уже поднималось. Весь *нан*, что пекарь сложил на столе, остался нетронутым. Мясник смотрел в пустоту, сидя рядом с подвешенной на крюк бараньей тушей, около ценника с указанной ценой за килограмм. День становился жарче, и коробочки с чаем и специями в универмаге под открытым небом стояли никому не нужные. В одном супермаркете около рынка, совершенно безлюдном, некоторое количество посетителей толпилось в отделе с напитками: они безотрывно смотрели на банки с кока-колой и гранатовым соком, словно проверяли свою силу воли.

Поздно вечером на улицах почувствовалось некоторое шевеление. Стали появляться торговцы, выставлявшие плетеные ивовые корзины с аккуратно уложенным желтым инжиром, выгружавшие из грузовиков дыни, открывавшие огромные чаны с домашним йогуртом, разводившие огонь под большими сковородами и в печах, готовясь жарить блины по-русски и лепешки с разными начинками. После долгого голодного дня начали прибывать покупатели, сначала по нескольку человек, а вскоре на улицы уже хлынул поток, поглотивший в себе мотоциклы, собак и детей. Когда сгустились сумерки, хаос превратился в какую-то лихорадочную суматоху: продавцы выкрикивали цены и расхваливали товар, а покупатели, все более голодные с каждой секундой, толкали и теснили друг друга в беспорядочных очередях.

Мы с Крэйгом оказались у прилавка, возле которого вытянулась очень длинная очередь людей с деньгами в руках, нетерпеливо ожидающая еды. Они окружили *тонур*, в котором выпекалось что-то похожее на бублики с корицей и изюмом. Подойдя поближе, я разглядела, что эти изделия и вправду напоминали пышные бублики, только без отверстия посередине, но вместо изюма сверху были кусочки баранины. Люди покупали эти свежевыпеченные лепешки, но, поскольку солнце еще не село, держали их в руках, а есть не решались.

Нетерпение нарастало. С заходом солнца по всей округе также были устроены коммунальные столы с бесплатными дынными дольками и хлебом. Мы завернули за угол и наткнулись на самый огромный вок, который мне доводилось видеть. Он был больше, чем детский бассейн, и в нем шипел рисовый *плов*. Время от времени повар обходил этот котел по периметру, подливая бульон. *Плов* поблескивал кусочками моркови и баранины, и

воздух был наполнен ароматом кумина и лука.

Повар сказал, что готовит этот *плов* с двух часов пополудни; когда солнце скрылось за линией горизонта, он принялся раздавать его щедрыми порциями, зачерпывая большим половником. Приходя сюда за едой, которую анонимные спонсоры раздавали еженощно в течение всего месяца, люди приносили с собой посуду из дома. Кто-то дал нам полиэтиленовый пакет, в который и отправился наш половник рисового *плова* – блюда, которое становилось для меня день ото дня все более привычным.

«Аллах сказал, что если во время Рамадана ты сделаешь доброе дело, после смерти тебе воздастся в семьсот раз больше», – сказал повар.

* * *

В Кашгаре мы с Крэйгом снова вошли в режим, похожий на нашу совместную жизнь в Пекине. Мы вместе завтракали, а далее каждый занимался своей работой по отдельности. Я посещала кулинарные классы или уезжала на экскурсию, а Крэйг, который сумел заинтересовать материалами о Шелковом пути несколько журналов, отправлялся делать репортаж или же оставался дома и работал над своей книгой. Ближе к вечеру мы встречались и отправлялись гулять по городу в поисках подходящего ресторана. Это стало нашим постоянным распорядком дня – в той мере, насколько таковой возможно выработать в дороге.

Как-то после завтрака я встретилась с гидом-уйгуром по имени Элвис, который ходил в берете и предложил организовать для меня кулинарные классы. «Я знаю одну женщину, которая очень хорошо готовит, – сказал он немного в нос. – Но еще неизвестно, согласится ли она готовить для вас». Очень пессимистичный человек. Туристический бизнес далек от процветания, сообщил он мне. Сказываются репрессивные меры в отношении уйгуров, которые распугали туристов.

Я поинтересовалась у него, почему его зовут Элвис. Он рассказал мне, что в городе есть более известный гид-китаец (ханец) по имени Джон. Он хотел быть более популярным, чем Джон, и один иностранец порекомендовал ему взять имя Элвис.

Потом он заговорил о моем имени. «Вы знаете, что Джен на уйгурском означает “дьявол”?» – спросил он и расхохотался. Потом, когда я училась готовить уйгурские блюда, а он переводил, стоя рядом, время от времени его настроение менялось. «Когда вы научитесь готовить эти блюда, вы сможете приглашать домой друзей и устраивать уйгурские вечеринки!» – весело говорил он.

Элвис представил меня своей знакомой Хаяль, которая жила в старом квартале города. Ей почти под шестьдесят, у нее рыжие волосы, здоровый румяный цвет лица, орлиный нос и величественная стать. Она носит цветастые платья, закрывающие щиколотки, и покрывает волосы ажурным светло-коричневым платком. Она живет в очень красивом дворе на Узбекской улице, которая называется так потому, что ее обитатели, включая и семью Хаяль, более века назад иммигрировали сюда из Узбекистана. (Уйгуры и узбеки этнически и культурно очень схожи; эти народы много веков перемещались по территории от Китая до Средней Азии.) Хотя застройка очень напоминает китайскую (двухэтажное здание, окружающее внутренний двор), мне почудилось здесь что-то европейское – возможно, из-за розовых кустов и фиговых деревьев. Как и в доме Нура, самое просторное помещение тут отводится гостям. Именно здесь я провела большую часть времени, а также на обдуваемом ветерком крыльце, где Хаяль учила меня готовить уйгурские блюда из теста.

Мы начали с *чучура* – крошечных пельменей, которые напомнили мне китайские вонтоны в супе. Как и в других местах почти на всем протяжении Шелкового пути, начинкой для этих пельменей здесь служит баранина. Она позвала сноху, очень миловидную молодую женщину по имени Ана, которая появилась, держа в руках топор, которым Хаяль рубит мясо. Она зачистила мясо от хрящей и жира, вынула крупную кость и

отварила все это в электрической рисоварке вместе с помидорами, луком и редисом, так что получился суп. Ножом порубила размягчившееся мясо для начинки. Мясо было настолько свежим, что у него не было никакого постороннего запаха, который ассоциируется у меня с бараниной. Она порубила черешки кинзы и репчатый лук и добавила в начинку, приправив черным перцем, молотым кумином и «щепоткой соли», как выразилась эта уйгурская женщина, высыпав целых две ложки с горкой.

Тесто она приготовила из муки, соли, воды и яйца – почти как для итальянской пасты. Скалка, которую взяла Хаяль, тоже напомнила мне Запад: большего диаметра, чем китайские, и с ручками. Она раскатала из теста тонкий лист и нарезала на пятисантиметровые квадратики. Затем она брала эти квадратики, укладывала посередине ложечку мяса, складывала тесто пополам и защипывала края. Тесто было настолько пластичным, что, как и свежее тесто для китайских пельменей, оно не требовало смачивания краев перед защипыванием.

После того как все пельмени были изготовлены, мы уложили их в суп, вместе с обрезками теста, и варили несколько минут, а затем подали все это вместе на стол. Бараний жир сделал бульон сливочно-нежным, а начинки в *чучура* было ровно столько, чтобы только приукрасить, а не перебить нежный вкус теста. Хаяль действительно оказалась замечательным поваром, как и обещал Элвис. А то, что она начала обучение именно с *чучура*, было словно пророчеством: я буду встречать варианты этого блюда по всему своему пути на запад, до самой Италии.

На другой день мы готовили *манта* – уйгурские паровые пельмени. Своим названием они похожи на китайские *маньтоу* – паровые булочки, но *манта* имеют начинку, как у китайских пельменей, хотя пропорциональное отношение мяса к тесту у них больше, что отражает важность мяса в питании уйгуров. Хаяль положила полкило мраморной баранины на деревянную разделочную доску и порубила мясо ножом с изогнутым лезвием. Не мясо придает *манта* отличительный вкус, а именно жир. Она указала на белые жировые прожилки в мясе и объяснила: «Без жира *манта* не получится». Когда мясо было мелко порублено, она добавила те же приправы, что использовала для *чучура*: порубленную луковицу, молотый кумин, черный перец и щедрую порцию соли, основные специи уйгурской кухни, столь же важные, как имбирь, лук-порей и чеснок для кухни Северного Китая.

Затем Хаяль приказала снохе раскатать тесто, точно такое же, как для *чучура*. Ана раскатывала кусочки теста такого же размера,

как для китайских пельменей. Свекровь выхватила у нее скалку. «Да не так!» – проворчала она и раскатала диск пошире и потоньше. В середину она выложила большую ложку мясной начинки, подняла края и защипнула их сверху, так что пельмень получился похожим на башмак, а складки напоминали шнуровку. Хаяль отварила *манта* на пару и подала со сметаной из овечьего молока. Далеко позади остались китайские пельмени, приправленные уксусом, соевым соусом и маслом с чили; теперь на замену пришли молочные продукты, совсем непохожие на более привычный для меня йогурт.

Пельмени эти необычайно сытные: я смогла съесть лишь несколько штук. Хаяль оказалась более религиозной, чем Нур и его родственники. Каждое утро она поднималась в шесть часов, чтобы зачитать Коран. И даже при том, что учила меня готовить, сама от еды воздерживалась. Она рассказала мне о том, что ислам учит, будто гости посланы Богом; поэтому она и пригласила меня к себе в дом. Она считала своим долгом приютить и комфортно устроить меня. Однако у ее гостеприимства были пределы: она не позволяла мне прикасаться у нее в доме к мясу, поскольку я иноверная, а значит, мясо перестанет быть халяльным, – так что большую часть времени я сидела без дела и только смотрела, как работает она.

Как-то утром, когда Хаяль учила меня готовить рисовый *плов*, к ней заглянула ее сестра. Она появилась во дворе как гигантский шар, завернутая с головы до ног: лицо и голова полностью закрыты толстой коричневой паранджой, длинное черное платье до пят, которое напомнило мне монашескую рясу. Только когда она вошла внутрь и плотно закрыла за собой дверь, она приподняла край паранджи и откинула назад. Поначалу, когда я впервые оказалась в Кашгаре, эти одеяния пугали меня. Они казались настолько устарелыми и гнетущими; я не могла понять, как женщины соглашаются ходить плотно укутанными в такую жару.

Сестра Хаяль наблюдала за тем, как мы готовим, с ностальгической улыбкой. Один из ее сыновей недавно женился, и ей больше не приходится готовить. «Теперь все готовит сноха!» – сказала она и усмехнулась. Хаяль заворчала. От ее снохи толку никакого, сказала она. Как она ошибалась, когда думала, что из этой девушки выйдет хорошая пара для ее сына. «Иногда зову ее три раза, прежде чем она придет. И готовить ничего не умеет!»

Ана прекрасно могла ее слышать. Похоже, не имело значения, что у Хаяль имеется помощница по хозяйству, девочка-подросток из деревни, с которой Хаяль всегда обращается столь же неуважительно, и что Ана только что родила и должна отдыхать,

находясь в отпуске по уходу за ребенком. (Ана работает медсестрой. «Скорее бы уж лучше на работу», – как-то шепнула мне она.) Во время наших кулинарных уроков, когда наемная помощница сидела без дела, Хаяль то и дело гоняла Ану с поручениями: то принести топор, то нож, то воды, то раскатать тесто, а потом унести разделочную доску и нож.

Я спросила у сестры Хаяль, почему она ходит в парандже.

– Она защищает меня от сглаза незнакомыми людьми на улице, – сказала она.

Об этом я слышала и от других уйгуров – о злом духе, который иногда может таиться во взгляде другого человека и причинить тебе вред, если он посмотрит на тебя.

– Муж заставляет вас носить паранджу? – спросила я.

– Он предпочитает, чтобы я была в парандже, – сказала она, но подчеркнула, что главной причиной является ее собственное желание защитить себя.

Я поинтересовалась, носят ли паранджу ее дочери. Она ответила, что нет, и взглянула на мои капри и футболку с длинным рукавом.

– Они носят то же, что и вы. Я надеюсь, когда-нибудь они наденут паранджу, но это должно быть их собственное решение.

Она переключила свое внимание на фиговое дерево во дворе.

– Вянет, – сказала она. – Наверно, кто-то сглазил.

– Надо помолиться, чтобы оно выздоровело, – согласилась Хаяль.

А через пару дней мне самой пришлось молиться о собственном здоровье, когда мой пищеварительный тракт скрутило от постоянных перемен в питании. Когда я сказала Крэйгу, что собираюсь пойти к уйгурскому доктору, он высказался очень скептически. В традиционную медицину он не верит. Я и сама была настроена так же, но все же решила попробовать. Как и в большинстве китайских больниц, в уйгурской клинике уважение к личному пространству – понятие чуждое. Дверь смотровой на протяжении всего моего визита оставалась открытой настежь, и люди в очереди наблюдали, как доктор щупает и тычет в меня. В какой-то момент ворвалась женщина, просившая выписать ей справку на работу. («Не могли бы вы написать, что я болела пять дней», – сказала она.) По счастью, меня не попросили раздеться.

– Высуньте язык, – сказал доктор.

Я нерешительно повиновалась.

– Дальше! – приказал он. Я старалась, как могла, почувствовав себя снова пятилетней.

Он поморщился, словно подтвердились его худшие

ожидания.

– Слишком много *йел*.

– Что такое *йел*? – спросила я, украдкой пытаясь заглянуть в зеркало.

Это нечто невидимое, как сглаз. Когда доктор принялся объяснять подробно, я поняла, что это что-то вроде китайского понятия «*хуотси*», что означает жар, горячий воздух – ребенком я часто слышала, как об этом говорила бабушка.

Главная идея уйгурской медицины, подобно китайской, да и многих других, которые я встречу на Шелковом пути, заключается в том, что для сохранения здоровья нужно равновесие сил в организме: жара и холода и в какой-то степени влаги и сухости. Все, что человек употребляет в пищу, подразделяется на горячее и холодное, и температура здесь не главный фактор – важнее, как данный продукт взаимодействует с организмом. Сами люди тоже подразделяются на горячий и холодный тип, что может быть уравновешено употреблением определенных продуктов питания. Избыток *йел*, или *хуотси*, означает, что слишком много внутреннего жара, а это может вызывать целый ряд проблем, таких как прыщи, сыпь, изъязвления или, как в моем случае, нарушение пищеварения.

Врач предписал мне прекратить мыться: потоки воды, когда я принимаю душ, только усугубляют мою проблему. (Легко выполнимо, с учетом того, что я совсем недавно проходила без мытья неделю.) Также он посоветовал отказаться от молока (тоже не проблема, поскольку у меня непереносимость лактозы и я сама всячески избегаю этого продукта) и фруктов (а вот это уже

посложнее, когда прилавки здесь просто ломятся от местных плодов). И от лапши. Содержащаяся в ней клейковина скрутит мой желудок узлами, объяснил он. Вот это уже было нереально. Я не могла отказаться от блюда, вдохновившего меня на это путешествие. Но я решила не спорить и лишь вежливо кивала.

– У нас есть самые разные лекарственные препараты, которые могут вам помочь, – сказал он. – Заплатите от двенадцати до пятнадцати долларов – и будете чувствовать себя гораздо лучше.

– А могу я почувствовать себя лучше, скажем, долларов за семь? – спросила я. Я не смогла удержаться от соблазна. После стольких лет, прожитых в Китае, привычка торговаться становится второй натурой.

– Разумеется, – ответил он со смехом и выписал рецепт, по которому я забрала товар в аптеке внизу.

Вернувшись в отель, я достала складную походную ложку-вилку, которую Крэйг всегда берет с собой в дорогу, и принялась обнюхивать и пробовать на вкус содержимое разных баночек. В одной было вещество, напоминающее пасту из толченых лепестков роз и сахара, которая, как мне представилось, очень хорошо подходит для намазывания на тосты. Другая содержала сладкую пасту с мятным ароматом, которую я чуть позже добавила себе в чай. В третьей оказались кумин, корица, черный перец и имбирь, смешанные с каким-то липким тягучим веществом, которое напомнило мне веджимайт, австралийскую приправу на основе дрожжей. Без этой баночки я могла бы и обойтись.

Еда как лучшее лечение – понятие, распространенное по всему Шелковому пути, и чем дальше я продвигалась, тем более удивлялась тому, что Запад утратил это знание.

Американцы любят повторять поговорку: «Мы то, что мы едим», но определенно забыли смысл этого высказывания, если так налегают на полуфабрикаты.

Хотя, притом что в целом концепция эта представляется вполне разумной, здесь трудно применить какие-либо конкретные принципы. Несмотря на то что я выросла в китайской семье и десять лет прожила в Китае, понятия «жар» и «холод» всегда заводили меня в тупик. Апельсины, несмотря на содержащийся в них витамин С, нельзя есть при простуде, потому что они относятся к горячим продуктам. Одним из самых горячих продуктов является личи: если съесть слишком много, могут появиться волдыри во рту. Дыня считается охлаждающей, что интуитивно кажется правильным, как и то, что жареная и острая пища относятся к горячему типу. Но вот куры считаются горячими, а утки – холодными. «Это потому, что утки часто

находятся в воде или около», – объяснила мне одна моя китайская подруга. Во время путешествия я получила невероятное количество советов относительно того, какие продукты питания что лечат и какие болезни усугубляют. Как-то я ехала на поезде по восточной части Китая, и мои попутчики, разговор которых все время крутился вокруг еды, как всегда бывает у китайцев, посоветовали мне есть черный кунжут, если я хочу, чтобы у меня не появилась седина. Заведующая Вонг предостерегла меня пить холодную воду, даже в жару, поскольку это разрушительно для организма в целом. В Синьцзяне уйгуры рассказали, что грецкие орехи делают человека умнее и сообразительнее, а если съесть вместе алоэ и дыню, пройдут головная боль и глазные инфекции.

Что же касается черного кунжута, то в Синьцзяне ему уже не приписывалась профилактика седины. Здесь он снижал кровяное давление. (Может быть, и то и другое.) А ревень, конечно же, спасал от запора, но об этом я уже читала раньше. В общем, так и не поняв, что же мне можно есть, я решила провести один денек вообще без еды. Задача эта вызывала у меня большое беспокойство. Раньше я никогда не постилась. Пост в китайской традиции бывает только одного вида – насильственный, то есть когда начинается всеобщий голод. С чего народ, перенесший столько тягот и лишений, станет добровольно морить себя голодом? Многие мои знакомые китайцы каждый день едят строго по часам: ланч обычно начинается около полудня, а ужин – в шесть. И едят с аппетитом, не оставляя на тарелке ни зернышка. Когда мне доводилось садиться за стол с моей бабушкой по отцовской линии, которая во время Второй мировой едва не умерла от голода, она всегда укоряла меня и понукала, если я оставляла недоеденным хоть маленький кусочек.

Но был Рамадан, а значит, самое подходящее время для поста, особенно если найти товарища. Крэйг, не желая вмешиваться в мою работу, посоветовал поститься с кем-нибудь из местных (сам он тоже не большой голодарь). Однако Элвис поста не держал, к тому же меня начинала тяготить его вечная угрюмость и его странные суеверия, которые напоминали мне Хаяль и ее сестру. Он много говорил о своей религиозности, несмотря на то что не постился (как он говорил, по состоянию здоровья) и не молился пять раз в день, как делает большинство сунитов. Он сказал, что в этом нет ничего страшного, поскольку он ходит в мечеть на пятичасовую молитву, «когда ангелы спускаются с небес, чтобы забрать послания и отнести к Богу».

Крэйг спросил о том, о чем я не решилась.

– Получается ведь, что ты обманываешь ангелов, которые и не

догадываются, что ты ходишь молиться только в пять? – сказал он с типичным для журналиста непроницаемым видом.

– Ничего страшного в этом нет, – ответил Элвис оправдывающимся тоном.

Хорошо, что как раз примерно в это время я познакомилась с Махмудом, гидом из нашей захудалой трехзвездочной гостиницы. Когда он водил меня по городу, я была поражена его воспитанностью. Он открывал для меня двери, наливал чай и даже наклонялся, чтобы поправить булыжники на мостовой, чтобы никто не упал. Еще больше я была впечатлена, когда узнала, что он весь месяц соблюдает пост, при этом не бросая своей обычной работы. Он предложил помочь мне поститься.

Мы решили, что начнем с утра: встретимся до восхода и позавтракаем рисовым *пловом*. Накануне вечером я легла спать рано, однако мне не спалось. Тем вечером мы с Крэйгом зашли в семейный пакистанский ресторан, который держат несколько пакистанских женщин-родственниц, пересекших китайскую границу несколько лет назад и сделавших неплохой бизнес на обслуживании торговцев-соотечественников. Нам подали замечательный тушеный нут с говядиной, который называется *кхема*, и *чапати*, жареные лепешки, напоминающие китайские. Все это мы запили несчетным количеством чая с молоком и специями. Думаю, в нем и было все дело. Мы ворочались и метались по кровати, и наконец Крэйг надул походный матрас и ушел спать на пол. Когда я все же провалилась в сон, мне виделись странные сны о кулинарной школе. Я взяла на работу карлика, и кухня превратилась в кафе-мороженое; мы продавали мягкое джелато. Из сна меня в половине пятого вырвал громкий звук будильника. В темноте я ощупью пробралась вниз; в холле гостиницы было безлюдно. Я разбудила Махмуда.

Когда мы шли к ресторану, на небе блестел тонкий полумесяц. Улица была совершенно пуста; лишь один ослик, запряженный в повозку, процокал мимо нас. Зато у входа в ресторан за столиками ожидало достаточно большое количество людей разной степени сонливости. Повар, у которого сна не было ни в одном глазу, помешивал *плов* в огромном котелке-воке. Я гадала, почему он так бодр. Оказалось, что во время Рамадана он жил по особому расписанию, то есть просыпался незадолго до заката, чтобы приготовить ужин, и ложился спать лишь после того, как приготовлена утренняя трапеза. «Можете зайти завтра в час ночи, если хотите посмотреть, как я буду готовить *поло*», – любезно предложил он. Я едва нашлась, что ответить, дабы вежливо отказаться.

Повар налил черного чая, такого же крепкого и маслянистого,

как эрл грэй, – специально для Махмуда, своего завсегдатая.

«Где же твои приятели?» – поинтересовался у него повар.

Мой гид ответил, что все они еще спят. Чем дальше, тем придерживаться поста становится сложнее, объяснил он мне.

Мы начали с *нана*, который, по словам Махмуда, очень хорош на пустой желудок. Затем был виноград, салат из помидоров, лука и зеленого перца, и, наконец, нам принесли главное угощение: миску с горой рисового *плова*. Хотя поначалу я была совсем не голодна, во время еды мой аппетит разыгрался. Махмуд посоветовал мне следовать стратегии нашего повара и спать днем. «Сон – хороший способ убить время». Его очень развлекала эта новая поговорка, которую он только недавно выучил. «Не надо напрягаться и переутомлять свой мозг». Пока мы обгрызали с костей куски мяса, мой друг по посту рассказал о том, что недавно ему довелось водить по городу группу европейских женщин, которые совсем не употребляют мяса. До этого он никогда не видел вегетарианцев; это понятие совершенно чуждо народам, проживающим вдоль Шелкового пути.

Я объяснила, что вегетарианцы избегают употребления в пищу мяса из соображений пользы для здоровья, а также исходя из моральных принципов или экологических убеждений – или же просто потому, что им не нравится его вкус. Для Махмуда это было подобно революции. Он сказал, что, возможно, для кого-то это приемлемо, но точно не для мусульман. «Коран учит, что мы должны есть мясо, но только халяльное, и быть благодарными за это. Отказ от употребления в пищу мяса нарушает естественное мировое равновесие».

Я смогла осилить лишь две трети *плова*, лежавшего у меня на тарелке, и поняла, что больше не смогу проглотить ни ложки. Мой гид управился со своей порцией и сказал: «Нужно больше есть утром и меньше ночью. Сегодня вечером еда покажется вам настоящим счастьем!»

Мы отправились на главную площадь, чтобы посмотреть, много ли завтракающих помимо нас. Ночной рынок, раскинувшийся вокруг площади, постепенно пустел, и вереница мужчин потянулась к мечети.

Я спросила Махмуда, почему на улице одни мужчины. Он объяснил, что только мужчины ходят в мечеть и что, возможно, у некоторых из этих мужчин нет женщин, которые готовили бы для них еду. Выяснив это, я отправилась обратно в отель, где сладко спал Крэйг. Я залпом выпила пол-литра воды, пока солнце не успело показаться из-за горизонта, и снова легла спать. Однако моему сну мешали постоянные позывы мочевого пузыря. А когда в девять часов я встала, чтобы отправиться на кулинарный урок к

Хаяль, я с огорчением обнаружила, что снова испытываю ужасную жажду.

«Ты же не ожидала, что станешь верблюдом только потому, что начала поститься», – сказал мне муж, когда я уходила.

Хаяль не выразила никакой радости по поводу моего поста.

«Это все равно тебя не спасет, – сказала она и принялась месить огромную гору теста для *лагмана*, хуэйского варианта вытянутой вручную лапши. – Нужно изучать Коран и принять ислам, если не хочешь отправиться в ад». И она стала вытягивать для меня лапшу – тем же способом, который я видела на востоке. Хорошо, что она не вытягивала ее так же тонко, иначе я определенно не удержалась бы от того, чтобы ее отведать. Зато она протянула мне ложку густого бульона для заправки лапши, словно ведьма волшебное зелье, и сказала: «Ну-ка, вот попробуй, хорошо ли получилось».

Вкус сычуанского перца и помидоров еще долгие часы оставался у меня во рту, как и домашний джем из тутовых ягод, ложечкой которого угостила меня Хаяль. Кажется, она считала своим персональным долгом отвадить меня от поста, как если бы я нарушила естественный порядок вещей, о котором все время говорил Махмуд.

Затем я вернулась в отель, чтобы немного вздремнуть. Когда я проснулась, стало очевидно, что сложность заключается вовсе не в воздержании от еды, а в запрете на потребление жидкости, особенно здесь, в пустыне, в местном засушливом климате, в самый разгар лета. Я привыкла повсюду носить с собой воду. Ненавижу чувство нестерпимой жажды. Для кого-то самый страшный кошмарный сон – утонуть, а для меня более пугающей является мысль о том, чтобы умереть от жажды. Наконец я сдалась и залпом поглотила весь холодный чай, который нашелся в местном магазинчике. И вспомнила тех постившихся, которых видела в супермаркете около базара – которые стягивались к полкам с газировкой и стояли там часами как завороженные, словно испытывая свою силу воли. Это должно быть включено в перечень олимпийских видов спорта, подумалось мне.

Чай притупил мое чувство голода до заката, когда мы с Крэйгом снова присоединились к Махмуду.

– Как прошел день? – весело спросил он меня.

– Не очень, – вяло промямлила я.

Мы обошли вечерний рынок, пытаясь решить, чем будем ужинать после захода солнца. Я снова наткнулась на булочки, внешне очень походившие на бэйгелы с изюмом и корицей. Они выпекались в земляном *тонуре*, вокруг которого образовалась большая очередь. Небольшие кружочки теста прилеплялись к

стенкам внутри печи, а после того, как они вздувались и подрумянивались, их поочередно извлекали из печи железной кочергой и укладывали на газетные листы, а затем в спешке рассовывали в руки покупателям.

– О да, *гуш жерде*, – сказал Махмуд. – Этот хлеб так хорош, что у нас есть о нем песня.

Он затянул песню на уйгурском, текст которой примерно таков: «*Гуш жерде, гуш жерде, моя мать печет гуш жерде*…» У меня уже текли слюни; я неотрывно смотрела внутрь печи и не могла дождаться заката. Собравшиеся вытянулись в стройную вереницу. По счастливому стечению обстоятельств солнце село как раз в тот момент, когда из печи достали партию готовых булочек. Пекарь сунул одну мне. Я перекидывала ее из ладони в ладонь, как картофелину, прежде чем решилась откусить. Она была горячей и хрустящей снаружи и чуть резинистой внутри, как бэйгелы из Нижнего Ист-Сайда. Возможно, все дело в воде и устройстве печи – а может быть, в моем голоде, – но я честно скажу, что никогда не ела хлеба вкуснее. И воспоминание об этой булочке с бараниной будет преследовать меня на протяжении всего моего путешествия.

Лапша ручной раскатки от шефа Джана/Паста Андреа

4 порции

4 стакана обычной (универсальной) муки

2 стакана воды для китайской лапши или 4 очень крупных яйца для итальянской

Приготовление теста

Насыпьте горку муки на широкую рабочую поверхность и сделайте в центре углубление.

Для китайской лапши

Влейте в середину 1 стакан воды и руками замесите тесто. Постепенно добавляйте воды, подливая примерно по одной

столовой ложке зараз, и тщательно вымешивайте, чтобы ушла вся мука и тесто получилось гладким и податливым.

Для итальянской пасты

Влейте в углубление посередине горки муки яйца и взбейте вилкой с небольшим количеством муки; далее продолжайте замешивать тесто руками, пока вся мука не уйдет и тесто не станет гладким и податливым. Если тесто кажется сухим, добавьте несколько капель воды и снова вымесите. Переложите тесто на чистую поверхность и тщательно вымесите вручную или при помощи миксера на подставке в течение 3–5 минут, а затем накройте влажной тканью или заверните в полиэтиленовую пленку и оставьте как минимум на 30 минут.

Раскатка теста

Проверьте, чтобы поверхность для раскатки теста была сухой и чистой, и присыпьте ее мукой. Оторвите для работы от куска теста одну четверть; оставшееся тесто держите под влажной тканью или пленкой. Немного разомните тесто, затем расплющите и растяните руками, чтобы получился прямоугольник. Присыпьте мукой и раскатайте скалкой, чтобы получился вытянутый прямоугольник толщиной примерно 2,5 см и шириной в 3 раза меньше скалки. Начав с ближайшего края, раскатайте небольшой участок, быстро и энергично катая скалку вперед-назад с сильным нажимом. Необходимо часто останавливаться, чтобы присыпать стол, тесто и скалку мукой. Раскатав один участок, щедро присыпьте мукой поверхность теста и намотайте его на скалку, после чего переходите к следующему куску и с силой надавливайте на скалку, чтобы слои теста получались все тоньше и шире (но не шире, чем скалка). Время от времени разматывайте тесто, чтобы дополнительно присыпать его мукой, – тогда слои теста не будут слипаться. Если почувствуете, что тесто раскатывается туго, разрежьте его поперек пополам и работайте с одной половиной. После того как раскатаете все тесто, разверните его и проверьте, что толщина получилась равномерной (но тесто не должно быть тонким, как бумага); более толстые участки раскатайте. Толщина теста не должна превышать 2 мм. Снова намотайте тесто на скалку, а затем, держа скалку над столом, сложите тесто слоями в виде гармошки шириной около 8 см. Острым ножом нарежьте тесто в поперечном направлении. Для обычной китайской лапши или тальони тесто следует нарезать на полосы шириной 3 мм. Для фетучини – на полосы шириной 2,5 см. Слегка встряхните полосы, приподняв их пальцами, чтобы слои отклеились друг от друга, а затем отложите в сторону – на какую-нибудь тарелку, присыпанную мукой, – и займитесь оставшимся тестом, беря по четверти за

один раз.

Варка

Доведите до кипения большую кастрюлю воды. Положите в воду лапшу. Итальянскую лапшу следует варить 2–3 минуты, китайскую – 4–5 минут (китайцы предпочитают, чтобы лапша была мягкой). Итальянскую лапшу перед варкой можно немного подсушить в течение 2–3 часов – тогда она гарантированно получится аль денте. Снимите кастрюлю с огня и слейте воду. (В Китае лапшу обычно споласкивают холодной водой, чтобы остановить процесс варки.) Итальянскую лапшу заправьте соусом аррабиата, а китайскую – соусом из свиной пашинки от шефа Джана (рецепты приведены ниже). Или используйте другой соус по своему выбору. Сразу же подавайте на стол.

Соус из свиной пашины от Джана

4 порции

450 г свиной пашины нарезать на кубики размером 2,5 см

1 стакан растительного масла

1 стакан сахара

2 столовые ложки плюс 1 стакан светлого соевого соуса

1 л воды

1 стебель лука-порея, только белая часть, нарезать соломкой длиной 2,5 см

2 тонких ломтика имбиря

4 звездочки аниса

2 лавровых листа

1 столовая ложка порошкового куриного бульона (по желанию)

2 целых сушеных стручка красного перца чили

1 чайная ложка соли

Наполните вок до половины водой и доведите до кипения. Уложите в воду свинину, снова доведите до кипения и тушите 2

минуты. Выложите из вока и отставьте в сторону. Поставьте вок на сильный огонь, чтобы он просох, влейте растительное масло и всыпьте сахар. Тщательно перемешивайте, пока смесь не начнет карамелизоваться. Когда она будет красно-коричневой, уложите в нее бланшированную свинину, перемешайте, чтобы равномерно покрыть ее сахаром, затем добавьте 2 столовые ложки соевого соуса. Жарьте 2–3 минуты, затем добавьте воды, оставшийся 1 стакан соевого соуса, лук-порей, имбирь, звездочки аниса, лавровые листья, бульон, если используете, перец чили и соль. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите около часа, пока соус не загустеет. Уберите лавровые листья. Подавайте, полив соусом лапшу, приготовленную по рецепту Джана (с. 112).

Пельмени от Вонг с начинкой из баранины и тыквы

80 пельменей

Для теста:

4 стакана обычной муки

2 стакана воды

Для начинки:

300 г бараньего фарша

1 стакан куриного бульона

⅓ стакана соевого соуса

1 крупное яйцо

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка кунжутного масла

1 чайная ложка тертого чеснока

1 столовая ложка порубленного зеленого лука

1 чайная ложка порубленного имбиря

2 стакана тертой мякоти тыквы сорта «Дикинсон» или «Баттернат» (или другого зимнего сорта)

Приправы:

шаньсийский черный уксус

растительное масло с чили

тертый чеснок

Приготовление теста

Приготовьте тесто по рецепту лапши Андреа (на с. 112). После того как оно постоит, разделите его на четыре равные части. Взяв один кусок (остальные держите под влажным полотенцем, чтобы они не засохли), ладонями скатайте из теста длинную веревку диаметром около 2–8 см; проделайте то же с остальными. Нарежьте веревки на ломтики длиной 2,5 см и слегка присыпьте их мукой. Скатайте из каждого кусочка шарик размером с грецкий орех, затем расплющите его ладонью,

положив на стол так, чтобы в середине каждый диск благодаря рельефу вашей ладони был несколько толще, чем у краев. Присыпьте тесто и стол мукой. Беря по одному кусочку теста зараз, кладите в середину скалку (предпочтительно тонкую китайскую) и раскатывайте к краям, а затем обратно к центру. Поверните тесто на несколько градусов и продолжайте раскатывать таким же образом. Продолжая раскатывать, поворачивайте тесто в том же направлении, пока не сделаете полный оборот. Обертка должна получиться тонкой и круглой, размером примерно с вашу ладонь, и в середине она должна по-прежнему быть чуть толще, чем у краев. Повторите с остальными кусочками теста, присыпая мукой нижнюю сторону каждого готового и укладывая их стопками (не больше восьми во избежание слипания). Накройте влажной тканью, чтобы они не высохли, пока вы раскатываете остальное тесто.

Приготовление начинки

Смешайте фарш с куриным бульоном в миске среднего размера и тщательно взбейте деревянными палочками или вилкой, сделав в одном направлении 50 ударов. Добавьте соевый соус и сделайте еще 50 ударов. Введите, взбивая, яйцо, соль, кунжутное масло, чеснок, лук и имбирь. Добавьте тыкву и сделайте еще 10 ударов.

Приготовление пельменей

Снова присыпьте стол мукой. Положите в ладонь одну обертку. Уложите в нее по центру около 2 чайных ложек начинки. Сложите обертку пополам так, чтобы начинка осталась внутри, и защипните сверху образовавшийся полукруг. Затем защипните открытые боковые края, собирая их складками (все складки должны быть с одной стороны пельменя) и защипывая по мере того, как вы двигаетесь к вершине полукруга. Если вы сложили тесто правильно, пельмень будет иметь форму полумесяца с толстым основанием и будет сидеть на столе ровно вертикально, а не падать на бок. Продолжайте, пока не закончатся либо начинка, либо обертки из теста.

Доведите воду в большой кастрюле до кипения на сильном огне. Уложите в воду партию пельменей – не более 20 штук за один раз – и, когда вода снова закипит, варите еще 5 минут. Достаньте пельмени из воды шумовкой. Отварите точно так же оставшиеся пельмени, сразу подавая каждую партию на стол с небольшим блюдцем уксуса, масла чили и чеснока, подобрав пропорцию по вкусу.

Вариант

Можно приготовить пельмени со свининой и фенхелем; для этого замените бараний фарш свиным, а тыкву – рубленым

фенхелем (луковицы с листьями). В действительности для начинки этих пельменей можно взять практически любое сочетание мяса и овощей. (Овощи с большим содержанием воды следует сбрызнуть солью, после того как вы натерли их или нарезали, и дать постоять 30 минут, затем отжать лишнюю жидкость и только после этого смешивать их с остальными ингредиентами.)

Соус аррабиата

2 порции

1 столовая ложка оливкового масла

1 средняя желтая луковица, мелко порубить

1 зубчик чеснока, мелко порубить

2 столовые ложки томатной пасты

900-граммовая банка томатной мякоти

1 чайная ложка сушеного красного перца

1 столовая ложка сахара

1 стакан красного вина

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка свежесмолотого черного перца

Свежая порубленная петрушка

Разогрейте оливковое масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и жарьте 3–4 минуты, пока лук не станет мягким. Добавьте томатную пасту, томатную мякоть, сушеный красный перец, сахар, вино, соль и черный перец. Доведите до кипения, убавьте огонь и тушите 15 минут. Добавьте петрушку, перемешайте и снимите с огня.

Заправьте этим соусом пасту Андреа и сразу подавайте на стол.

Ламянь (китайская тянутая лапша)

Чтобы понять, как готовится эта лапша, необходимо увидеть процесс своими глазами. Пожалуйста, зайдите на мой веб-сайт www.jenlinliu.com, чтобы ознакомиться с видеозаписями.

6 порций

4 стакана обычной муки плюс 2 стакана дополнительно, чтобы присыпать тесто и стол

1 чайная ложка соли

3 стакана горячей воды (около 40°C)

2 столовые ложки пищевого щелока (гидроксида натрия), который можно купить онлайн, или заменить пищевой содой

1 стакан растительного масла

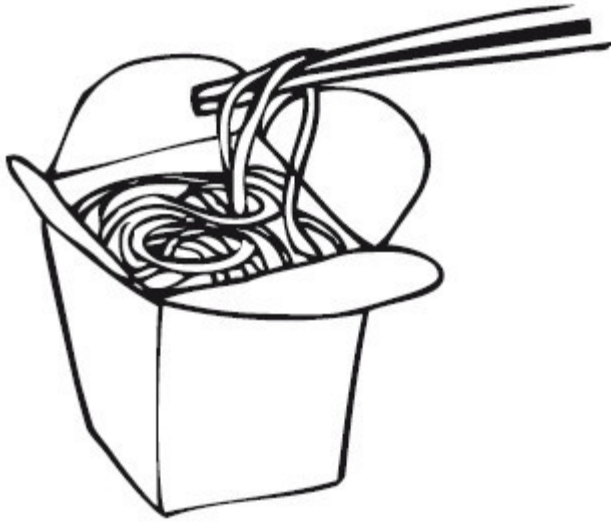
Приготовление теста

Насыпьте горкой посередине просторного стола 4 стакана муки. Растворите в теплой воде соль. Сделайте посередине горки муки углубление и влейте 1 стакан воды, а затем руками осторожно смешайте воду с мукой. Влейте остальную воду, по стакану за один раз, замешивая с мукой каждую порцию. Слегка вымесите тесто. Растворите щелок или пищевую соду в стакане теплой воды и поставьте около теста. Оставшуюся теплую воду держите под рукой.

Присыпьте стол мукой и вымешивайте тесто 5–10 минут. Когда оно станет мягким, растяните его в длинную веревку (примерно 30 см) и смочите щелочным раствором, а затем хорошенько обомните пальцами; это сделает тесто еще более пластичным. Месите тесто еще 5–10 минут. Накройте влажной тканью или заверните в полиэтилен и отставьте как минимум на полчаса.

Приготовление лапши

Оторвите четвертую часть теста, а остальное оставьте под влажной тканью. Месите тесто 4–5 минут, добавляя по нескольку капель теплой воды, чтобы размягчить его. Возьмите тесто за концы и растяните перед собой. На столе скатайте из него длинную веревку диаметром около 2,5 см и длиной около 30 см. Держа тесто как скакалку, качайте его вверх-вниз, чтобы расслабить волокна клейковины и растянуть до 60 см. Ударьте тесто об стол и растяните приблизительно до 90 см, а затем сложите вдвое и скрутите наподобие печенья «хворост». На этом этапе вы растягиваете, складываете и скручиваете волокна теста, чтобы добиться нужной степени эластичности, а не для того, чтобы сформовать отдельные полоски лапши.



Присыпьте тесто мукой и повторяйте процесс растягивания, раскачивания и скручивания в течение 5 минут. Затем скатайте из теста шар, смажьте чистую сторону стола растительным маслом, уложите на масло тесто и накройте пленкой; повторите весь процесс с оставшимся тестом, беря по четверти за один раз. Дайте тесту отдохнуть под пленкой 15 минут. Затем снова проработайте каждую часть. Если тесто невозможно растянуть на всю длину ваших вытянутых в стороны рук, поскольку оно рвется, то нужно дополнительно смочить его щелочным раствором и теплой водой и обмять. Разделите тесто на кусочки размером примерно с теннисный мяч. Скатайте из них длинные веревки и накройте влажным полотенцем.

Беря по одной такой веревочке за один раз, обильно присыпайте тесто и поверхность стола мукой. Накиньте веревочку петлей на указательный палец своей рабочей руки, а концы держите в другой руке и разводите руки в стороны, растягивая тесто. Теперь обмотайте двойной веревочкой средний палец на той руке, на которой вам удобнее, и снова растяните веревочку, сложенную уже в четыре слоя (это дается легче тем, кто в детстве играл в «веревочку»; это та игра, где нужно особым способом надевать веревочку на пальцы рук). Повторяйте этот процесс, наматывая все увеличивающееся количество волокон на палец одной руки и растягивая другой; чтобы волокна не слипались, регулярно обмакивайте их в муку, которой посыпан стол. Когда волокна станут тонкими, как лапша «волосы ангела», снимите их с пальцев и разделите в тех местах, где были петли. Варите в подсоленной кипящей воде 3 минуты и подавайте с соусом по

вашему выбору или с бульоном, как в следующем рецепте.

Тянутая лапша в говяжьем бульоне

6 порций

900 г кострец или огузка
900 г говяжьих костей
1 кусочек имбиря толщиной с большой палец
3 черешка сельдерея
8 стаканов воды
3 палочки корицы
3–4 зернышка черного кардамона
1 чайная ложка сычуанского перца
1 чайная ложка горошин белого перца
3 лавровых листа
1 порция ламянь (китайской тянутой лапши со с. 118) или 450 г
сухой тонкой китайской лапши (или пасты «волосы ангела»)
1 пучок кинзы, порубить
Масло чили
Шаньсийский черный уксус

Поместите говядину вместе с костями, имбирем, сельдереем и водой в большую кастрюлю с тяжелым дном и доведите до кипения. Завяжите палочки корицы вместе с кардамоном, сычуанским перцем, белым перцем и лавровыми листьями в марлевый мешочек и тоже положите в кастрюлю. Когда вода закипит, убавьте огонь до среднего и наполовину накройте крышкой. Оставьте тушиться на 3 часа; время от времени снимайте пену. Снимите кастрюлю с огня и процедите бульон, затем снова перелейте в кастрюлю и не давайте остыть. Говядину отложите в сторону, а все остальное выбросите. Нарежьте говядину на небольшие тонкие кусочки. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения.

Положите в кипящую воду лапшу. Если лапша свежая, варите 3 минуты. Сухую лапшу следует варить согласно инструкции на упаковке. Слейте с лапши воду и уложите в 6 суповых мисок. Залейте лапшу горячим бульоном, сверху уложите говядину и сразу подавайте на стол с кинзой, маслом чили и уксусом.

Мянь пянь (квадратики теста с острым томатным соусом)

6 порций
1 чайная ложка соли
4 стакана обычной муки
2 стакана теплой воды
1 столовая ложка растительного масла
Острый томатный соус (с. 122)

Приготовление теста

В миске смешайте соль с мукой. В середине сделайте воронку и тонкой струйкой вливайте воду, следуя инструкции по замесу и раскатке теста, размещенной на с. 112 (рецепт лапши от Джана/паста Андреа). Пока тесто стоит, приготовьте острый томатный соус.

Доведите до кипения воду в воке или большой кастрюле.

После того как вы раскатали тесто и сделали из него s-образные стопки, нарежьте его на полоски шириной 2,5 см. Нанесите на пальцы немного растительного масла. Беря по одной полоске теста, держите один ее конец между большим и указательным пальцами на одной руке, а другой конец накиньте на запястье, чтобы он не свисал слишком низко. Встаньте около

кастрюли с кипящей водой. Большим и указательным пальцами быстро отщипывайте от полоски теста кусочки длиной 2,5 см, опираясь на указательный палец другой руки, и бросайте их в кипяток. Нарвав таким образом несколько полосок теста, помешайте и варите 3 минуты.

Достаньте квадратики теста из воды при помощи шумовки и поместите их в емкость с холодной водой, а затем быстро просушите, откинув на дуршлаг. Продолжайте рвать полосы и отваривать партиями. Когда отварится последняя партия, верните те квадратики, что лежали в дуршлаге, обратно в кипящую воду, подержите минуту, чтобы прогрелись, и сразу подавайте на стол, полив соусом.

Острый томатный соус

на 450–900 г макаронных изделий

1 стакан растительного масла
3 зубчика чеснока, мелко порубить
1 красная луковица, нарезать кубиками
450 г говяжьей или ягнячьей вырезки, тонко нарезать на квадратики 2,5 × 2,5 см
2 томата, нарезать кубиками
2 стакана крупно порубленной пекинской капусты
1 стакан стеблей чеснока, порубленных на кусочки длиной 2,5 см (по желанию)
1 стручок чили поблано или другого зеленого перца чили средней жгучести, порубить (или можно заменить смесью из сладкого болгарского перца и халапеньо)
2 черешка сельдерея без листьев, порубить на кусочки длиной 2,5 см
1 стакан соевого соуса
2 столовые ложки молотого сушеного чили
2 столовые ложки сахара
100 г томатной пасты
1 стакан шаньсийского черного уксуса
1 стакан куриного бульона
Соль и свежемолотый черный перец

Поставьте вок на сильный огонь и добавьте растительное масло. Жарьте чеснок и лук, постоянно помешивая, около 2 минут, пока они не станут мягкими и ароматными. Добавьте мясо и жарьте до легкого зарумянивания около 3 минут.

Добавьте помидоры, капусту, чесночные стебли, чили и

сельдерей и жарьте еще 3 минуты. Добавьте соевый соус, молотый чили, сахар, томатную пасту, уксус, куриный бульон, соль и черный перец по вкусу, перемешивая перед добавлением следующего ингредиента. Убавьте огонь и тушите 10–15 минут, добавив 1 стакан воды, если соус станет суховат. Снимите с огня и подавайте с *мянь пянь* (с. 121).

Чучура (уйгурские пельмени)

5 порций

Для теста:

5 стаканов обычной муки

1 очень большое яйцо

Щепотка соли

2 стакана воды

Для бульона:

2 л воды

1 большая баранья кость (нога или несколько ребер) с хрящами и жиром

2 томата, порубить кубиками

1 средняя луковица, порубить кубиками

1 белый турнепс, порубить кубиками

Соль и свежесмолотый черный перец по вкусу

Для начинки:

450 г бараньего или ягнячьего фарша

1 небольшая луковица, мелко порубить

1 пучок кинзы, стебли порубить, листья отложить

2 чайные ложки молотого кумина (зиры)

2 чайные ложки свежесмолотого черного перца

1 чайная ложка соли

Приготовление теста

В большой миске смешайте муку, яйцо и соль. Месите одной рукой, постепенно подливая другой воду. Когда вся вода впитается, переложите тесто на большой стол, присыпанный мукой, и месите 3–5 минут, пока тесто не станет мягким, пластичным и гладким. Накройте влажной тканью или заверните в пленку и оставьте как минимум на 30 минут.

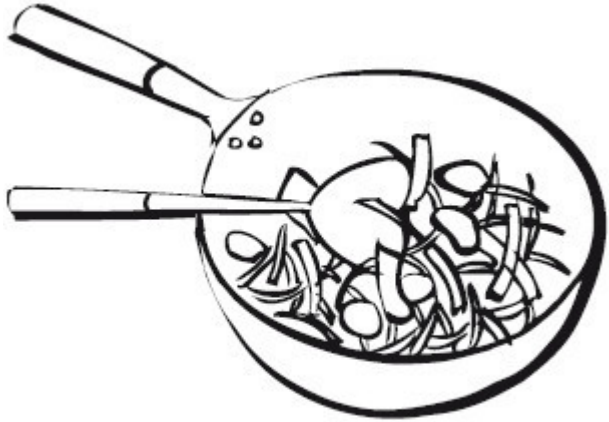
Приготовление бульона

Налейте воду в большую кастрюлю, положите баранью кость и доведите до кипения. Снимите пену. Добавьте томаты, лук и турнепс. Приправьте солью и перцем. Снова доведите до кипения, убавьте огонь и тушите 1 час.

Приготовление начинки

Смешайте в миске фарш, лук, порубленные черешки кинзы,

кумин, черный перец и соль.



Приготовление пельменей

Беря по четверти теста, следуйте инструкции на с. 112 (рецепт лапши от Джана/паста Андреа). Разверните тесто, чтобы получился один длинный лист, и нарежьте его на квадратики 2,5 × 2,5 см. Уложите квадратики стопками, обязательно пересыпая мукой, чтобы они не слипались. Возьмите один квадратик, положите в ладонь и в центр поместите примерно чайную ложку начинки. Сложите квадратик пополам и защипните края, чтобы получился прямоугольник. Загните длинный заклеенный край, словно клапан конверта. Нижние углы пельменя соедините и склейте – получится кольцо. Проделайте то же самое с оставшимися квадратиками теста.

Раскатайте еще одну четверть теста и повторяйте процесс, пока не закончатся либо тесто, либо начинка – или же и то и другое.

После того как бульон постоит на маленьком огне как минимум один час, прибавьте огонь и уложите в бульон пельмени, а также остатки теста, если имеются, и листья кинзы. Когда бульон закипит, варите пельмени 5 минут, затем снимите кастрюлю с огня. Разложите пельмени в 5 мисок, полейте каждую порцию двумя половниками бульона и сразу подавайте на стол.

Центральня Азия
Kazakhstan
Aral Sea
Bishkek
Karakol
Ayaz-Qala
Uzbekistan
Tashkent
Kyrgyzstan
Khiva
Tash Rabat
Samarkand
Karakum Desert
Bukhara
Kashgar
Caspian Sea
Turkmenistan
Dushanbe
Tajikistan
China
Ashgabat
Mashhad
Tehran
Pakistan
Iran
Afghanistan
India
© 2013 Jeffrey L. Ward

Центральная Азия

5

В то утро, когда мы покидали Кашгар, разразилась песчаная буря, покрывшая все вокруг тонким слоем пыли, в том числе и салон взятого нами автомобиля. Наш водитель, очевидно давно привыкший к местной погоде, оставил свое окно приоткрытым, отчего у нас страшно першило в горле и слезились глаза. Два часа мы ехали между сухих холмов, среди которых лишь изредка попадался какой-нибудь дикий верблюд, и наконец достигли границы.

Ханец, сторожививший границу с китайской стороны, был на удивление приветлив – наверное, от скуки. Я спросила, который час, и он сообщил мне пекинское время. «Мы все здесь живем по пекинскому времени. Это очень экономит время». Он изучил мое ханьское лицо, затем мой американский паспорт и в недоумении спросил, откуда я. Я дала ему заученный ответ, который оттачивала многие годы: предки родом из Китая, родители с Тайваня, а сама я родилась и выросла в Америке. После моих замысловатых объяснений собеседник обычно заключал: «Так, значит, китаянка». Этот принялся кивать в восхищении, словно родиться в Америке было большим личным достижением и заслугой перед родиной.

«Видите, какая широкая здесь пограничная полоса? – спросил он. – Это чтобы пастухи не заходили со своим скотом в другую страну!» Штамп с сочным причмокиванием опустился на мой паспорт, и я наконец оказалась за пределами Китая, не отпускавшего меня десять лет. Это было странное ощущение, хотя последнюю тысячу миль Китай был не таким уж и китайским.

Мы пересели в другую машину, с киргизским шофером, и проехали еще пару часов, и только тогда достигли пограничного поста Киргизии. После прохождения всех бюрократических процедур нам проставили штампы, затем нам пришлось перебраться через горный перевал, и только тогда мы официально оказались в Средней Азии. Здесь вместо пыли с неба сыпался дождь. Мужчины верхом перегоняли лошадей через пастбища, посреди которых изредка попадались деревянные домишки.

Ландшафт стал гористым и изобиловал зеленью – что очень отличалось от остальной части Шелкового пути и, как оказалось, было очень по душе моему мужу.

С началом сумерек мы достигли Таш-Рабата, караван-сарая, где в былые времена путешественники привязывали своих животных и располагались для еды и отдыха. Шелковый путь усыпан сотнями караван-сараев, но этот, насчитывающий более

тысячи лет, особенно живописен: каменное здание с куполообразной крышей посреди изумрудной долины. Охранник открыл нам ворота, и мы, освещая себе путь фонариком, немного поблуждали по его длинным, хорошо сохранившимся коридорам, в одном из которых я отчетливо представила себе сидевших за общим столом купцов и путешественников прошлого. Сиживал здесь и Марко Поло, ужинавший степными собаками, которые и по сей день резвятся на окрестных лугах.

На ночлег мы устроились в более уютном месте: в одной из юрт по соседству (это круглые, напоминающие палатки традиционные жилища азиатских кочевников). Мы поежились, когда вошли внутрь, подняв тяжелый соломенный занавес: было так холодно, что я натянула на себя две толстовки и плащ. Внутри мы нашли плиту, гору одеял и застеленный фетровыми коврами пол со спиральными узорами из красных, коричневых и бордовых кругов. Вся семья обычно проживала в одной такой юрте, которая разбиралась и заново устанавливалась за пару часов. Но сегодня киргизы почти не живут в юртах, поскольку более не ведут кочевой образ жизни. Даже сама владелица этого палаточного городка, Борул, со смехом сказала, что они только для туристов. И указала на свое жилище – ржавый голубой фургон. Летом они с мужем живут в «вагончике», как она его называет, а зимой – в деревянном доме в соседней деревне.

Борул кажется старше своих сорока пяти лет; ее кожа морщинистая и потемневшая от высокогорного солнца. Но одевается не по возрасту: цветастая бордовая юбка, черные рейтузы и желтая толстовка, украшенная логотипом «Дольче и Габбана». Она широко улыбнулась мне, сверкнув рядом золотых зубов, приглашая войти в трейлер, где занималась приготовлением обеда. В простенькой кухне на газовой плите на огне стояли две кастрюли. Борул предложила мне устроиться в двухместном кресле около кофейного столика, заваленного очень странным набором вещей: банка «Нескафе», тарелка с русскими конфетами, жестянка сметаны из овечьего молока и, к моему полному недоумению, сырая овечья нога. Как и во многих домах, в которых мне довелось побывать, здесь тоже не было холодильника.

Я спросила у Борул, могу ли помочь ей с обедом, и, пожав плечами, она со смехом подала мне картофелину, которую нужно было почистить. В ту ночь мы были единственными ее постояльцами; прошлые уехали еще неделю назад. «Ветрено сегодня, – сказала Борул, взглянув на серое небо через тонкие окна, запотевшие от пара. – А вчера было солнце».

«А завтра какая будет погода?» – поинтересовалась я. Она

лишь передернула плечами. В отсутствие телевидения, телефона и Интернета ей приходится жить без прогноза погоды.

Из трейлера мы чуть погодя перебрались в юрту, которая служила и столовой. Мы с Крэйгом сидели друг против друга за длинным столом, под питавшейся от генератора лампочкой, которая мигала, как свеча. Борул выложила на стол круглую лепешку *нана* – более мягкую и плотную, чем та, которую мне довелось пробовать в Синьцзяне, и банку овечьей сметаны, которая называется *каймак*. Из-за специфического привкуса есть ее было не очень приятно, пока я не намазала сверху слой домашнего абрикосового варенья. Запивая эту нехитрую закуску черным чаем, я вспомнила европейскую традицию пить чай со сконами.

Еще Борул принесла салат из капусты и вегетарианский борщ, который очень оживлял свежий мелко порубленный укроп – впервые встретившийся мне на этом пути. Баранья нога – пожалуй, к счастью – больше нигде не появлялась.

Приятно наполнив животы, мы отправились в свою юрту. Муж Борул развел огонь в плите, заправленной керосином и дисками сухого навоза, совершенно не имевшего никакого запаха. Поначалу было холодно, но когда огонь стал мерно потрескивать и мы устроились на горе одеял, эта юрта – одиноко стоящая где-то в горах в далекой малоизвестной стране – стала самым уютным из наших пристанищ за всю дорогу. После десяти часов забытья мы проснулись, чтобы обнаружить в юрте-столовой горячие блины. Они были потоньше, чем кашгарские, сложены треугольничками и начинены той же сметаной с абрикосовым вареньем, что мы отведали накануне. Знакомство с кухней Средней Азии начиналось неожиданно.

* * *

Туристов в Киргизии почти не стало с тех пор, как несколько месяцев назад здесь прошла революция. Мы слышали о беспорядках еще в Кембридже, когда я только задумала отправиться по Шелковому пути. Это была главная тема вечерних новостей: видеозаписи протестантов, преследуемых военными, мелькали на экране под грохот канонады. Муж тогда поднял бровь и поинтересовался, по-прежнему ли я считаю, что мне будет вполне безопасно путешествовать одной. Мне пришлось изучить другие маршруты, но с того момента, как началось мое путешествие, волнения улеглись и установилось новое переходное правительство.

Однако обстановка оставалась нестабильной, и это было лишней причиной, чтобы Крэйг присоединился ко мне, перед тем как я достигла Средней Азии. Мы оставили мысль о том, чтобы ехать через южную часть Киргизстана, поскольку, притом что в других частях страны сохранялось спокойствие, здесь то и дело вспыхивали жестокие столкновения между киргизами и узбекскими меньшинствами, уносившие десятки жизней. Вместо этого мы направились на север, в горы, в край безмятежного спокойствия. Я даже решила на неделю отложить свою кулинарную миссию, чтобы отправиться с Крэйгом на трекинг – в благодарность за то, что он вызвался сопровождать меня на столь дальние расстояния.

Мы приехали в маленький городок Каракол, расположенный около красивого озера с таким же названием. В походном бюро мы определились с маршрутом и оплатили услуги. За семьсот пятьдесят долларов мы получили в свое распоряжение гида, повара и двух носильщиков. Продукты и снаряжение были включены в стоимость. Обычно мы с Крэйгом предпочитали путешествовать в одиночестве, но киргизские дороги не имеют указателей, а многочисленный персонал является стандартным предложением местных агентств, многие из которых являются некоммерческими организациями, занимающимися трудоустройством молодежи в бедных районах.

В небольшом отеле, где мы остановились перед тем, как отправиться в путь, мы повстречали одну американскую пару, которой было уже далеко за семьдесят. Ганс и Джейн прибыли поздно вечером, и фары их машины прорезали лучом света окно нашей гостиной. Водитель ждал, пока Джейн, в коричневой куртке и спортивных ботинках, которые подошли бы военному репортеру, торговалась с владельцем отеля. Я была поражена ее смелостью. Был уже десятый час, и не так много пристанищ для одиноких путников можно отыскать в этом заброшенном городке.

После того как они устроились, мы разговорились. Они только что приехали из Таджикистана, где совершили недельное путешествие по Памирскому тракту, одной из самых живописных дорог в регионе, которая тянется вдоль крутых горных склонов, усыпанных деревушками и озерами.

На следующий вечер мы пригласили их присоединиться к нам за ужином в соседнем доме, где живут дунгане – этническое меньшинство, которое в Китае называется «хуэй». Этот народ мигрировал в Среднюю Азию после мусульманского восстания в 1800-х, и их потомки составляли довольно значительную часть населения Киргизии.

Мне показалось любопытным, что дунгане привезли с собой

многие свои блюда. Но хотя нам подали восхитительные фрукты, орехи и пироги, основное блюдо очень разочаровало: вытянутая вручную лапша была неприятно толстой и плавала в совершенно пустом и водянистом соусе. И были еще проблемы с рассадкой. В Средней Азии еду подают на низком столике, установленном на возвышении, расположенном в одной стороне гостиной. Джейн, Крэйг и я без особого труда устроились на этом возвышении, а ноги уместили под столик. Однако Ганс никак не мог усесться. «Что происходит, Ганс?» – громко спросила Джейн. «У меня не получается сесть!» – наконец объяснил он. Тогда наши хозяева пересадили нас за стоявший рядом стол западного образца. Многие западные гости, как оказалось, сталкиваются с той же проблемой.

У Ганса также оказались проблемы со слухом. Поэтому говорила в основном Джейн, которая рассказала нам, что ее муж был выдающимся нейрохирургом, который практиковал в Бостоне, недалеко от того места, где вырос Крэйг, а Джейн работала учителем. После выхода на пенсию половину времени они проводили в Сан-Диего, где я жила в детстве, а вторую половину – в Сиднее. Однако в основном они были в дороге: навещали внуков и смотрели мир. Джейн с теплотой вспоминала молодые годы, даже те, когда им приходилось нелегко – до того, как устроилась карьера Ганса. И с ностальгией рассказывала о своих поездках в Китай. Также она рассказала нам о своих планах съездить в этом же году в Непал, но уже не с Гансом, а с подругой, и совершить пеший переход по треку Аннапурна продолжительностью в несколько недель, что, конечно же, вызвало интерес моего мужа, поскольку он всегда мечтал сделать то же самое. Несмотря на разные физические возможности, она и Ганс определенно неплохо ладили, и мне было отрадно наблюдать за парой, у которой годы не отняли жажду приключений.

После ужина я спросила у Джейн, что, по ее мнению, является залогом семейного счастья. Она призадумалась лишь на секунду и ответила: «Всегда поддерживай своего мужа в его мечтаниях и устремлениях».

И с этим напутствием я отправилась в недельное восхождение на вершины, столь дорогие сердцу моего любимого.

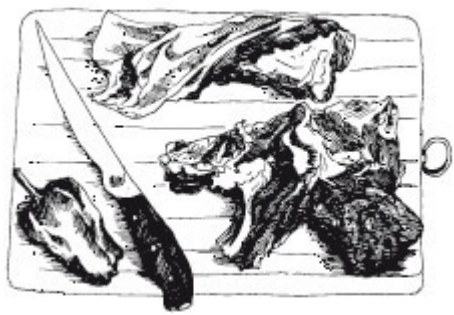
* * *

Утром мы всей многочисленной командой отправились к начальному пункту нашего пути. Наш гид, недавний выпускник

института по имени Анарбек, рассказал нам, что в течение недели нам предстоит пройти по двум дорогам на высоте двенадцать тысяч футов. Он и один из носильщиков оказались этническими киргизами, напоминающими смесь ханьцев с тибетцами. А вот повар и второй носильщик имели более светлую кожу и волосы русских предков. Как выяснилось, многочисленность нам еще очень даже пригодится; я не вполне себе представляла все испытания, через которые нам предстояло пройти.

Путешествие началось безмятежно. Мы неторопливо продвигались по долине, прорезавшей красные, сложенные из песчаника склоны, а затем остановились перекусить у одной юрты. Две сестры бросили доить коров и принесли нам кружки с *кумысом*, жидким беловатым напитком, изготовленным из кислого коровьего и кобыльего молока, которое оставляют на несколько дней, так что получается алкогольный напиток, наполненный пузырьками углекислого газа. Это киргизский национальный напиток, который дают даже младенцам, настолько древний, что упоминания о нем имеются даже в путевых заметках Марко Поло.

Поло сравнивал этот напиток с хорошим вином; моя же реакция была иной. Крэйг сделал пару снимков моей реакции: выражение неописуемого ужаса разлилось по моему лицу, как только я сделала первый глоток. Никогда в жизни мне не приходилось пробовать ничего подобного. *Кумыс* казался то сладким, то кислым, то соленым и был похож совсем не на вино, а на какой-то самогон, разбавленный содовой и испортившимся молоком. «Этот напиток имеет очень сложный вкус», – сказала я хозяйке, надеясь, что она примет гримасу, перекосившую мое лицо, за улыбку. По счастью, Анарбек допил мою чашку за меня и наполнил свою большую бутылку для воды. «Это придаст мне сил во время пути», – сказал он. По всей видимости, для киргизов *кумыс* – то же, что для американцев «гейторэйд».



И все же это был подарок, поэтому я выразила сестрам свою благодарность, протянув пригоршню кураги. В ответ они преподнесли мне что-то напоминающее шарик для пинг-понга. «Это *курут*, – объяснил Анарбек. – Сушеный йогурт. Очень удобная вещь в походе».

Ожидая, что он будет по вкусу такой же, как йогурт, которым покрывают изюм, я тут же отправила *курут* себе в рот. Рот мой тут же сморщился от кислоты, а язык покрылся похожим на мел веществом, напомнившим мне таблетку пепто-бисмола. В глубине ранца у меня еще был шоколадный батончик, но я решила прекратить обмен здесь и сейчас, не желая лишиться его ради еще одного сюрприза.

Ужин, который в тот вечер приготовил наш повар, был ненамного лучше. Он захватил с собой большое количество тяжелых свежих овощей, таких как капуста и помидоры, которые я бы никогда не взяла в поход, а вместе с ними сорок хлебных лепешек, столь же важных для киргизов, как для уйгуров, и огромнейшее количество русских копченых колбасок из говядины с сыром. Обычно ужин представлял собой упрощенный вариант того, что мы пробовали в Синьцзяне, например плов или суп, такой как борщ, с добавлением макарон. Пища готовилась в тяжелом чугунном *казане*. (Неудивительно, что требовалось два носильщика.)

Именно из-за еды я никогда не любила походы: я всегда оставалась полуголодная. До встречи с Крэйгом я не особо много ходила в пешие походы и никогда не спала в палатке. (Мой отец всегда относился к подобным развлечениям скептически, подобно многим китайцам: к чему лишать себя комфорта и благополучия?) Но с Крэйгом я умудрилась пересечь Сьерра-Неваду и установить палатку на побережье Мэйна. И только после нашей свадьбы Крэйг узнал правду. На второе утро нашего медового месяца он разбудил меня в восемь, чтобы отправиться в

пешую экскурсию по побережью На-Пали. Хотя несколькими днями ранее я с охотой согласилась на эту нелегкую прогулку, в то утро меня одолевали вялость и апатия. Он запихнул меня в машину, и мы отправились на стартовый пункт. Когда мы карабкались по скользкой тропе, мои новые кроссовки насквозь пропитались глиной, и я уже не могла больше сдерживать своего раздражения.

«Но я думал, что тебе нравятся спортивные походы», – сказал Крэйг. В мою защиту можно сказать лишь, что мой энтузиазм не был напускным. Я стремительно теряла голову и в своем состоянии влюбленности готова была делать все, что он скажет. Со временем, однако, у меня выработалась молчаливая терпимость по отношению к хобби мужа, а позднее я даже почувствовала, что разделяю его увлечение. Но из-за своего упрямства я, разумеется, никогда напрямую не признала бы этого.

В любом случае, несмотря на ужасную еду, я начинала любить наш киргизский маршрут. Такие же прекрасные горы, как в Йосемити, но не такие многолюдные: за целый день мы обычно встречали на своем пути лишь одну группу пеших туристов или местную семью. На ночлег мы устраивались в долинах, окруженных альпийскими лесами, и, застегнув свои спальные мешки, погружались в безмятежный сон. После шумной суеты Китая эти горы восстановили нас и помогли перестроиться на более размеренный темп.

На второе утро мы выглянули из палатки и увидели, что долина покрыта белым.

– Был снег? – всполошилась я.

– Иней, – просиял Крэйг. – Просто иней.

Что ж, это, конечно, не пятизвездочный отель, как я люблю. Но Крэйг потягивал растворимый кофе и выглядывал из палатки такой счастливый, что мне ни за что не хотелось бы лишить его этого удовольствия. Здесь он был дома как нигде, и я была счастлива этим.

Во время еды мне приходилось мучительно выдавливать из себя улыбку – настолько еда была ужасной, – но в один прекрасный день мы натолкнулись на местного жителя, у которого на огне около юрты стоял *казан* молока. Он процедил его через марлю, профильтровал, и получились густые сливки. Он пригласил нас в палатку, чтобы снять пробу.

Мы устроились за низким столиком и обмакнули кусочки *нана* в самые сливочные из сливок – лучше тех, что я покупала в особых магазинах специально для взбивания, и даже лучше тех, которыми украшены десерты в изысканных французских ресторанах. Хозяин также предложил нам миски с йогуртом –

напомнившим мне крем-брюле и йогурт, который мне довелось пробовать в тибетском районе Китая.

Коров же, дающих эти замечательные молочные продукты, видно нигде не было. Оказалось, что они свободно паслись в горах и могли прийти домой сами или же их собирал пастух.

Именно свобода выгула животных является залогом роскошного вкуса этих сливок и йогурта, объяснил Анарбек.

«Разные пастбища и разная трава дают разный вкус», – сказал он. Это нежданное сокровище посреди горного пути было словно подтверждением того, что мы с Крэйгом, при наших различных интересах, все же совместимы, как я надеялась.

Однако в последний день нашего похода погода переменилась. Едва мы надели ранцы, пошел снег. Мы пересеклись с семьей местных жителей, которые разобрали свою юрту и теперь везли ее на повозке с лошадью в противоположном направлении. Большинство местных жителей уже уехали; хотя было лишь начало сентября, зима приближалась. К середине дня мы оказались в снежной буре около озера, расположенного чуть ниже самой высокой точки нашего маршрута.

«Ала-Куль разбушевался!» – сказал наш повар. Он обогнал нас, и раздутый рюкзак болтался у него за спиной, словно легкий воздушный шар. Берег озера был едва виден из-за снегопада, но я больше переживала из-за того, что не вижу собственных ног, поскольку очень старалась не поскользнуться на ледяной тропе и все больше отставала от Крэйга и нашего гида. Именно в такие моменты я проклинала последними словами железный дух своего мужа. Не только в походах, но и когда он предлагал переплыть какой-нибудь водоем или нырнуть поглубже во время дайвинга. Почему обязательно нужно довести меня до предела? Пыхтя и сопя, я наконец нагнала Крэйга и нашего гида в самой верхней точке перевала. Я вздохнула с облегчением и только потом посмотрела вниз. Если бы это был горнолыжный склон, он заслуженно получил бы двойной черный диамант. В ясный день спуск по нему был бы труден, но снег сделал эту задачу невыполнимой.

«Гм», – сказал Анарбек. Теперь снег валил еще сильнее и не было никаких признаков нашего повара и носильщиков. Возможно, снег засыпал их следы? Или они соскользнули со склона? Именно это место упомянул Анарбек, когда я спросила его до начала нашего похода о самой опасной ситуации, в какой ему довелось побывать. Именно здесь во время одного из походов потеряла равновесие одна очень тучная женщина и скатилась со склона, пролетев пару сотен метров; наш гид схватил ее и спас, вытащив наверх.

Он начал медленно продвигаться по хребту, старательно вбивая ноги в снег и рыхлую почву под ним. Крэйг последовал его примеру, а я решила не шутить с удачей и вместо этого уселась прямо в снег и стала продвигаться миллиметр за миллиметром по проторенному ими пути. Склон вскоре стал не таким крутым, и мы заметили следы, оставленные нашей командой. Но испытания были впереди: нам еще предстояло пройти много километров, а снег сменился дождем. Я не могла сказать, что хуже: теперь, когда мои ноги промокли до костей, а плащ и водоотталкивающие брюки были одним названием. Когда мы добрались до реки, я читала молитвы, перебираясь на другую сторону по бревну, переброшенному через стремительный поток.

С сумерками мы наконец добрались до небольшого гостевого домика, где обнаружили остальных членов нашей команды – ничуточки не уставших. В этот день мы прошли двадцать миль, а всего за неделю – более шестидесяти. По счастью, на следующий день нас должен был забрать автомобиль. Выкупавшись в грязном бассейне с горячей родниковой водой, мы уселись за стол, и наш повар подал то, что он назвал *лагман*, хотя блюдо это было мало похоже на вытянутую вручную лапшу. Он просто бросил в котел лапшу быстрого приготовления и оставшиеся овощи и приправил это все специями из пакетика. Но этот незамысловатый ужин напомнил мне, что сказал как-то Крэйг об ужине после особенно утомительного дня в пути: мне показалось, что я в жизни не пробовала ничего вкуснее.

* * *

После недели, проведенной среди дикой природы, мы с Крэйгом направились в Бишкек, столицу Киргизии. Еще несколько месяцев назад здесь проходили кровавые столкновения, но теперь город был безмятежен, даже космополитичен, с его парками и зданиями в советском стиле, которые напомнили мне Москву. Молодые женщины на улицах были похожи на массовку из «*Секса в большом городе*»: в футболках с открытыми плечами, обтягивающих джинсах и на шпильках. Постеры с Жизель Бундхен и другими супермоделями украшали модные витрины, которые ожидаешь увидеть в Париже или Нью-Йорке, а по дорогам разъезжали «Мерседесы» и BMW.

Мы устроились в небольшом уютном отеле на тихой улочке. Наш номер был на очаровательной мансарде деревянного здания, напомнившего мне горнолыжное шале; здесь мне удалось впервые за неделю принять ванну. В отеле оказалась комфортабельная

столовая, где каждое утро можно было найти шведский стол с блинами, фруктовым джемом и сливочным йогуртом. За завтраком мы видели других иностранцев, но мало кто из них проводил в Бишкеке отпуск. Сотрудники международных организаций приехали наблюдать за предстоящими выборами, дипломаты прибывали к месту командирования, а на огромной воздушной базе, поддерживавшей американские операции в Афганистане, работали американские военные подрядчики.

Как-то утром я разговорилась с одним из них – мужчиной средних лет со Среднего Запада, с грубоватыми и фамильярными манерами. Он спросил, что мы с Крэйгом делаем в Киргизии. Я ответила, что мы только что завершили недельный горный переход. «Что вы сделали?» – переспросил он и выпучил глаза.

Он поинтересовался, что мы запланировали на этот день. Я обнаружила, что Бишкек имеет большое разнообразие национальных заведений, и ответила, что вечером мы планируем отправиться в итальянский ресторан.

«Бросьте! Итальянский ресторан? Здесь?» – искренне рассмеялся он. И рассказал мне, что с базы напрямую едет в отель. «Ну уж нет, я сегодня вечером из отеля точно не выйду. Особенно после того, как этот деревенщина из Флориды пообещал одиннадцатого сентября сжечь Коран. Если он сделает это, такое начнется!»

Как оказалось, флоридский пастор не стал исполнять свою угрозу, но даже в противном случае, полагаю, мы провели бы такой же ничем не примечательный вечер, украшенный лишь более-менее сносным ужином из равиоли с сыром местного изготовления.

Киргизская и итальянская кухня в действительности имеют много схожего, как я выяснила: начиная с количества молочных продуктов и макаронных изделий, употребляемых в этих странах. Киргизы употребляют больше муки в расчете на человека, чем любой другой народ мира, включая итальянцев. Я сама удостоверилась в этом, побывав в гостях у своей знакомой Гюльзат в ее квартире в пригороде Бишкека.

Я познакомилась с Гюльзат на лекции о Средней Азии в тот год, когда Крэйг был в Кембридже. Социолог, объехавший весь мир, она тоже получила постдокторантуру. Она сразу понравилась мне. Прямолинейная и серьезная, она не выглядела как типичный профессор. Как многие молодые женщины в Бишкеке, она носила яркие платья, облегающие блузки, плюс к тому огромное количество макияжа на красивом худом лице.

В один из вечеров Гюльзат пригласила нас с Крэйгом на ужин к себе домой. Я встретилась с ней пораньше, чтобы помочь готовить. По дороге к ее квартире мы зашли в магазинчик прямо в ее доме, чтобы купить молочных продуктов. Молочные продукты занимают в рационе местных жителей столь важное значение, что подобные магазинчики имеются в большинстве домов или поблизости, объяснила она. Она взяла пакет *айрана*, водянистого йогуртоподобного напитка, а мне передала что-то похожее на сладкий батончик: творожный сырок в шоколаде, с которым я справилась за пару секунд.

Гюльзат жила со своим мужем, двухлетней дочерью и свекровью в маленькой однокомнатной квартире. «Мы не очень… технологически развиты», – сказала она, когда мы поднимались по темной лестнице. И также предупредила, что она не очень хороший повар. «Заранее прошу меня извинить», – сказала она.

В узкой прихожей висела репродукция портрета элегантной русской дамы; я помнила его по изображению на обложке издания «*Анны Карениной*», которое мне довелось читать в старших классах. Гюльзат познакомила меня со своей свекровью – женщиной по имени Роза, с короткими кудрявыми волосами и загорелым лицом. Она жарила *боорсок* – квадратики теста, которые затем просушивают и посыпают сахарной пудрой. «Так принято встречать гостей», – сказала Гюльзат, подавая это нехитрое лакомство с черным чаем, разлитым по *пиалам* – чашкам без ручек, которые напоминают китайские миски для риса. Она наполнила их только до половины, как принято в Средней Азии. «Наполнять пиалу до краев считается знаком неуважения», – объяснила она. Эта традиция позволяет сохранить горячей воду, а также указывает, что хозяин будет постоянно уделять внимание своим гостям, подливая им чай по мере необходимости.

Выпив чая, мы принялись за приготовление лапши. «Киргизская кухня по сути своей представляет лишь мясо и тесто», – сказала Гюльзат, и фраза эта будет эхом стоять у меня в ушах, когда я отправлюсь дальше на запад. Она добавила к муке и воде щепотку соли, и я стала месить тесто – не зря столько лет тренировалась.

Когда я закончила, Гюльзат завернула его в банный халат и поставила на балкон около кухни. Затем она собрала все остальные ингредиенты. «Иначе я могу что-нибудь забыть», – объяснила она. Пока мы готовили, она рассказала мне, что была очень разочарована американскими продуктами питания. Йогурт ужасный. Мясо безвкусное. Овощи несвежие. «Я пыталась закупаться в органических магазинах, но получилось слишком дорого», – сказала она, процитировав моего мужа. В Киргизии больших ферм нет, и все выращивается без использования химикатов. Каждая семья солит на зиму овощи и заготовавливает варенье.

Она принесла с балкона банку, открыла ее и передала мне хрустящий огурчик, кисловатый ровно настолько, чтобы я потянулась за другим. Она положила ложку ягодного варенья мне в чай, и он наполнился ароматом лета.

«У нас в университете сейчас самая популярная тема для разговоров – что ты заготовила на зиму», – сказала она.

Когда тесто было готово, Роза посыпала широкий стол мукой и взяла длинную скалку. Она раскатала из теста лист такой же ширины, как стол, и разрезала его пополам. Половину она нарезала на квадраты размером с носовой платок, а вторую на полосы, как фетучине. И принялась готовить соусы. Обжарила овощи, добавила бараний бульон и укроп для квадратиков; это блюдо называется *гюльчетай*. Отварную баранину с луком она выложила поверх фетучине; это называется *бешбармак*.

Бешбармак был самым главным блюдом киргизской кухни и, поскольку подавался при встрече гостей, нес тот же символизм, что и уйгурское *поло*. И подобно тому, как китайцы переименовали *поло*, когда увидели, как местные жители едят его руками, русские, увидев, как киргизы едят это блюдо без каких-либо приборов, окрестили его «пятерня» – именно это в буквальном переводе означает слово «*бешбармак*». Чтобы приготовить это блюдо правильно, семья покупала и забивала целого барана. Отварив тушу, хозяева раздавали гостям разные куски в зависимости от их возраста и степени близости с хозяином дома. Это блюдо, рассказала Гюльзат, является предметом нешуточных трений между поколениями в ее семье. Роза и ее родители всегда настаивали на том, чтобы готовить это блюдо всякий раз, как в доме появляются важные гости, а Гюльзат и ее муж доказывали им, что это слишком дорогостоящая церемония.

Поскольку мы с Крэйгом об этой традиции не знали, Гюльзат сумела убедить Розу, что забивать барана не обязательно, и ее свекровь удовольствовалась тем, что приготовила всего лишь

пару килограммов баранины. Однако она добавила одну важную часть туши – *куйрук*, жирный хвост барана особой породы, имеющей два шаровидных выроста в районе хвоста. Это самый дорогой кусок, считающийся деликатесом. Роза сказала мне, что употребление в пищу этого жира придает женщинам красивый цвет лица.

Пока варилась лапша, Гюльзат замесила еще теста для печеных пирожков. Все это время ее шустрая двухлетняя дочка Айбике прыгала на кухонном диване, стараясь привлечь внимание матери. Немного погодя пришли муж Гюльзат, Жолдон, и Крэйг и перенесли большой кухонный стол в гостиную, где мы планировали накрыть. Жолдон – очень опрятный мужчина среднего роста с зачесанными назад волосами. Подобно Гюльзат, он занимается академическими науками (преподает политологию). Он с грустью признал, что совершенно не умеет готовить. Это царство его матери и жены.

Однако Гюльзат и Жолдон считают, что доля киргизских женщин не так тяжела, как участь женщин в большинстве мусульманских стран, – это является результатом советского и кочевого прошлого. Коммунизм дал женщинам образование и работу. Роза получила университетскую степень и до пенсии работала редактором журнала. А карьера Гюльзат едва ли не более престижная, чем у Жолдона. «В киргизской культуре есть что-то такое, что делает ее менее консервативной», – сказал Жолдон.

«Традиционно мы жили в круглых юртах, которые сложно разделить на части», – добавила Гюльзат. Свобода и независимость жизни на лоне природы также значили, что ислам не мог глубоко укорениться. «Кроме того, нелегко иметь больше одной жены, когда ты ведешь кочевой образ жизни».

Я заметила в Киргизии очень слабое влияние мусульманства. В тот день, когда Гюльзат пригласила нас к себе в гости, был Ид аль-Фитр, знаменующий окончание Рамадана, но семья Гюльзат его не праздновала, да они и не постились. И это относится к большинству киргизов. Национальный напиток *кумыс* содержит алкоголь, и практически все, кого мы встретили, пьют пиво и водку. И хотя свинина не очень распространена, Гюльзат и Жолдон пробовали ее, и она им нравится.

Когда Гюльзат и Роза управились с приготовлением еды, мы сели за стол, уставленный тарелками. Я принялась за *бешбармак*, вооружившись вилкой – новая киргизская традиция. Жир бараньего хвоста напомнил мне по вкусу сочный шарик жира на стейке рибай. *Бешбармак*, похоже, относится к тем блюдам, которые едят ради традиции, а не ради вкуса – как индейку на

День благодарения. Гораздо лучше оказались *гюльчетай*, нежность теста которых в сочетании со свежими укропом и петрушкой делали их достойными соперниками для тех блюд из теста, которые мне предстоит несколько позднее попробовать в Италии. Печенье с изюмом, которое испекла Гюльзат, было изумительным и свидетельствовало о русских традициях. Почему Гюльзат не считает себя хорошим поваром? Я сказала ей, что еда отменная. «Ну, не то чтобы я совсем не умею готовить. Просто не очень люблю», – пожала она плечами. Но уж если она бралась готовить, то делала это со всей присущей ей серьезностью, что является залогом хорошей еды.

* * *

Подобно другим аспектам киргизской столицы, рестораны Бишкека также оказались космополитичны. Помимо итальянской траттории мы с Крэйгом наткнулись на мексиканскую кантину, европейские бистро и несколько палаток с гамбургерами, напомнившими «In-N-Out Burger». Показывая мне предлагаемое столицей многообразие, Гюльзат заметила, что именно кочевой образ жизни с его открытостью и меньшей приверженностью традициям сделали Киргизию самой интернациональной частью Средней Азии.

Однако меня больше интересовала киргизская кухня, которая по сути своей интернациональна, ведь здесь сходятся культуры кочевых народов, России и Китая. Я уже видела кочевое влияние во время нашего пешего похода: в роскошных сливках, йогурте и соленых йогуртовых шариках, а также у Гюльзат дома – в кусках баранины и жире бараньих хвостов. Русское влияние, оставшееся после вековой колонизации, проявилось в блинах, пиве и водке, а также в сырах и колбасах.

Но еще интереснее местную кухню сделало сочетание китайских и русских ингредиентов. Гюльзат сказала мне, что дунганские рестораны стали настолько популярны, что сегодня они являются неотъемлемой частью киргизской культуры. И хотя та дунганская трапеза, которую нам довелось отведать вместе с Гансом и Джейн, меня сильно разочаровала, я была готова дать этой национальной кухне еще одну попытку.

Гюльзат повела меня в ресторан, спрятанный в глубине улочек около Дордоя, огромного оптового рынка, где китайские товары по-прежнему продвигаются на запад по суше. Фатима, главный повар, с черными волосами и маленькими глазами, с крепким телосложением и белым шарфом на голове,

указывающим на ее мусульманское вероисповедание, только пожала плечами, когда я попыталась обратиться к ней на мандаринском. Она знает диалект китайского, который я не смогла понять, и, как все в Средней Азии, говорит преимущественно на русском.

На кухне были только женщины, поспешно исполнявшие заказы – отрадное зрелище, если учесть, что до сих пор мне довелось видеть на кухнях дунганских ресторанов только мужчин. В дунганских ресторанах готовят преимущественно женщины, объяснила Фатима. «Мы работаем более усердно, чем мужчины!» Одна из женщин усердно раскатывала тесто для *лагмана*. Соус для лапши кипел рядом с кастрюлей, в которой готовился говяжий гуляш. Ее соседка тем временем выполняла заказ на китайское блюдо: жареную говядину с паровым рисом, который затем оказался на стойке рядом с русскими котлетами и картофельным пюре. Некоторые блюда в меню объединяли две культуры, являя собой результат их многолетнего скрещивания – а не бездумные эксперименты напыщенных шеф-поваров Нью-Йорка или Лондона.

Одним из самых вкусных среди них является *ашлянфу*: смесь традиционной пшеничной лапши, которую в Средней Азии и Иране иногда называют *аш*, и почти прозрачной лапши, изготовленной из соевого, кукурузного или картофельного крахмала, популярного в Китае. Мандаринское название этой прозрачной лапши *лянфень* стало звучать как *лянфу*. Фатима смешала *аш* с *лянфу* и жареной смесью из порубленных овощей с яйцом. Заправила традиционными китайскими приправами: маслом с чили, уксусом и соевым соусом. Затем добавила главный ингредиент: свежепорубленный укроп, чужеродный для китайской кухни и вездесущий сразу после пересечения границы.

Когда лапша была тщательно перемешана, Фатима выпроводила нас из кухни и направила в шумную столовую зону. На каждом из длинных столов стоял набор, который не увидишь больше нигде: чай в большом термосе, миска сахара, корзиночка

с ржаным хлебом, китайское масло с чили в формочках для кексов и черный уксус в пластиковых бутылках. Гюльзат неуклюже взяла в руки палочки, какое-то время помучилась с ними, а затем сдалась и взяла в руку вилку. (Палочки дошли вместе с лапшой только до Киргизии; дальше, на узбекской территории, мы их не встретим.)

Двое мужчин, сидевших рядом с нами, спросили, откуда я приехала.

«Она из Америки», – ответила им Гюльзат.

«Но она не похожа на американку», – сказал один из них.

«Ее предки из Китая», – объяснила Гюльзат.

«Так почему же она думает, что она американка?» – возразил другой.

Вместо того чтобы спорить, я сосредоточилась на стоявшей передо мной миске с лапшой. Блюдо удалось; упругая пшеничная лапша замечательно контрастировала со скользкими желатинистыми волокнами крахмальной лапши, которая, как я выяснила, на Востоке лапшой не считается. Я быстро проглотила все содержимое своей миски, которое было приятно знакомым и необычным благодаря добавлению укропа.

В других блюдах эклектика привнесла некоторые странности: например, *дапанджи* – острое жаркое из курицы с тальятелле, которое я попробовала в Китае, каким-то образом превратилось в стер-фрай из говядины.

Но я решила, что все можно простить, когда в конце трапезы Фатима принесла нам тарелку обжаренных до золотистого цвета сочных пельменей со сметаной. Это сочетание оказалось таким простым и при этом таким удачным, что вместе с Гюльзат мы легко справились со всей тарелкой. Это был словно венец кулинарии, навеки объединившей Азию и Европу.

* * *

Мы с Крэйгом еще дважды ели в гостях у Гюльзат. И каждый раз я узнавала о киргизской культуре что-то новое. Однажды вечером я готовила для Гюльзат и ее семьи, которым хотелось попробовать мои китайские деликатесы. Пока я нарезала и жарила овощи, Гюльзат делала подробные записи, а Роза то и дело заглядывала на кухню. «Она сказала мне все записывать, чтобы я могла потом приготовить китайское застолье для ее подруг», – сказала Гюльзат.

Жить вместе со свекровью не всегда легко, добавила она. Как и в западных районах Китая, в Средней Азии свекрови тоже

полностью контролируют хозяйство своих детей. (В действительности тирания свекровей идет дальше на восток и свойственна даже ханьской культуре.) Гюльзат и Жолдан живут вместе с его матерью не ради традиций, а просто потому, что не могут позволить себе отдельную квартиру на маленькую зарплату научных работников. И все же это означает, что к Гюльзат применяются все те же правила, что и к другим снохам. Гюльзат признала, что Роза мягче, чем большинство матриархов, и обычно берет на себя часть работы по дому и кухне. Но когда Роза приглашает подруг, Гюльзат должна готовить, выражая свою покорность.

Я спросила у Гюльзат, кто готовит, когда она приглашает домой своих подруг.

«Я никогда не приглашаю к себе подруг, – ответила она, добавив, что это не принято. – Ты исключение из правил».

Мать Гюльзат придерживается тех же правил, рассказала она. Когда Гюльзат жила в Массачусетсе, ее мать приезжала ее навестить, и они вместе отправились на ужин к знакомым. Хозяйка дома все время была на кухне, тогда как ее сын и сноха общались с гостями. Мать Гюльзат не могла понять, что происходит. «Что, сноха пытается досадить своей свекрови?» – допытывалась она.

Когда мы были у нее в гостях в последний раз, Гюльзат приготовила самый пышный стол, с русскими блюдами, такими как селедка, а также местными деликатесами, которые напомнили мне о далеком Средиземноморье: баклажановые ломтики в кляре, томаты с луком, посыпанные рубленым базиликом, – все эти ингредиенты вполне типичны для Средней Азии. Также Гюльзат подала блюдо кочевников: вареную конину, о которой писал в своих дневниках Марко Поло. Оно оказалось не таким экзотичным, каким представлялось, и в действительности ничем не примечательным.

За столом я спросила Гюльзат и Жолдона, как они встретились. Они рассказали, что учились в одном университете и встречались два года, прежде чем поженились. Вернее, поправила Гюльзат, прежде чем ее выкрали. «Выкрали?» – переспросила я.

Кража невест является традицией, почти обязательно предшествующей киргизской свадьбе, объяснили они. В день свадьбы посланники ухажера хватали невесту, завязывали ей глаза и доставляли ее к месту церемонии. Семья жениха готовила еду, платье невесты и подарки. Зачастую жених, его друзья и семья планировали похищение невесты и свадьбу без ведома и согласия невесты, хотя ее родители могли принимать в этом

участие. Иногда жених мог быть совершенно незнаком невесте. Гюльзат добавила, что нередко можно услышать даже от образованных женщин, что они стали жертвами этой варварской традиции. В деревенской местности дело зачастую обстоит хуже и может иметь место насилие.

У Гюльзат все было более спокойно. Они с Жолдоном обсуждали свадьбу в течение нескольких месяцев, и она готовилась к тому, что он ее выкрадет. Жолдон пояснил, что если бы они не соблюли эту традицию, им пришлось бы пройти через более формальную, в западном стиле, помолвку и свадьбу, что заняло бы много времени и обошлось бы дороже. Гюльзат с нетерпением ждала, когда же Жолдон выкрадет ее, как женщины ждут официального предложения руки и сердца. «Когда же ты уже выкрадешь меня?» – спрашивала она несколько раз.

И все равно она оказалась застигнутой врасплох, когда родственники Жолдона пришли к ней как-то утром, надели на глаза повязку и увезли на такси. «Я совершенно ничего не могла поделать», – сказала она. По дороге к месту свадьбы она плакала. Но это тоже было частью традиции: плачущая невеста является хорошим признаком.

В конце трапезы Гюльзат и Роза преподнесли мне подарок – прекрасное шелковое платье темно-красного цвета, какие носят киргизские невесты в первые дни после свадьбы. «Мне будет тебя не хватать», – сказала Гюльзат, обняв меня. Я была тронута этим подношением и радушным приемом. Но, покидая Киргизию, я думала о том, как сложатся их отношения со свекровью дальше. А несколько месяцев спустя я получила от нее весточку, что они с Жолдоном едут – представьте – в Италию. Жолдон продолжит работу во Флоренции, и у них наконец будет собственная крыша

над головой.

6

Мне было жалко, что я не увижу Ош, древний пост на Шелковом пути в южной части Киргизии, с его великолепным прославленным базаром, но до нас дошли сведения, что после этнических столкновений правительство установило там режим военного времени и город стоял опустевший. Поэтому мы решили лететь в Ташкент, столицу Узбекистана. После того как мы большую часть пути проделали по суше, стремительный перелет из одной страны в другую стал для меня встряской. В ташкентском аэропорту нам с большим трудом удалось раздобыть деньги, телефон и водителя. Банкоматы выдавали только купюры номиналом не больше трех долларов. Нам пришлось объясняться жестами и использовать свой узбекско-русский разговорник, чтобы как-то объясниться с водителем, которого мы выбрали из агрессивной толпы только потому, что он показался нам добрее и спокойнее, чем остальные. Администратор в отеле не мог найти наше бронирование. И когда мы наконец открыли дверь своего гостиничного номера, мы были вконец измучены. Однако Крэйг, казалось, обрел второе дыхание: давая на чай коридорному, он поинтересовался, где можно раздобыть гамбургер.

«Гамбургер? – я буквально подскочила на месте. – После всего этого ты хочешь гамбургер?»

«Шутка, – ответил Крэйг. – Ты что, шуток не понимаешь?»

Он предложил прогуляться, чтобы осмотреться: «Уверен, что найду для тебя что-нибудь вкусное».

Наш отель располагался в самом центре столицы, где широкие бульвары, редкие здания, пустые тротуары, обширные парки и многочисленные памятники создавали неприятное ощущение, словно ты попал в сюжет «Большого брата». И это не случайно. Узбекистан в прошлом был одной из самых репрессивных стран мира. С того момента, как страна обрела независимость от распавшегося Советского Союза, страной правил один человек. За более чем двадцать лет своего правления Ислам Каримов несколько раз переизбирался, набирая более 85 процентов голосов, превратив демократию в фарс. Он подавлял активистов и журналистов, а в 2005-м отдал приказ уничтожить несколько сот человек, принявших участие в мирных протестах в Ферганской долине.

Мы шли по пугающе безлюдным улицам, и нам было несколько не по себе, потому что мы не знали, где мы.

Но, отойдя немного дальше от отеля, мы увидели на расстоянии большое крытое здание, из которого исходил шум.

Мы подошли ближе и поняли, что это огромный базар. Крылья здания были переполнены самым прекрасным товаром, какой мне доводилось видеть. Кешью, миндаль и фисташки были аккуратно уложены в пластмассовые тубы, образовывавшие геометрические узоры, подобно декоративной плитке на фасадах мечетей. Дивные груши, зеленовато-красные, как осенние листья, вздымались цилиндрическими башнями. Раскрытые гранаты висели на деревянных шестах, и их спелые розовые жемчужины отрывались и осыпались вниз. Даже самые обычные продукты, такие как яйца, казались прекрасными: из белых овалов были сложены идеальные квадраты.

Продавцы протирали помидоры и лимоны. В том крыле, где продавались овощи, торговцы быстро рубили фиолетовую, желтую и оранжевую морковь соломкой, а спереди высилась разноцветная гора нежно-зеленой капусты и ярко-бордовой свеклы. Продавцы охотно предлагали нам попробовать все, что нас интересовало, включая огромный арбуз, в который продавец вонзил нож, вынув его вместе с сочным красным прямоугольником. Когда мы заверили его, что это один из самых сладких арбузов, которые мы когда-либо пробовали, он вложил корку на место, и мы получили арбуз практически нетронутым.

По краю рынка вытянулся мясной ряд с холодными мраморными прилавками и яркими свежими кусками баранины и говядины, висевшими на крюках. Совсем рядом было кафе, из которого струился сказочный аромат.

У входа в это заведение мы заглянули внутрь печи, похожей на пчелиный улей вроде тех, что мы видели в Синьцзяне. Внутри на стенках были прилеплены лепешки, как те, что мы пробовали в западных районах Китая, но из более густого теста, и посередине каждой лепешки была начинка из сочной говядины. Эти лепешки называются *самса* и являются родственниками индийских самоса. Это самый близкий вариант тех лепешек с бараниной, которые мне так полюбились в Кашгаре, и единственный вариант гамбургера, который здесь мог найти Крэйг, так что мы оба остались очень довольны.

* * *

В Узбекистане к нам присоединились родители Крэйга. Когда мы встретили их в ташкентском аэропорту, они были почти так же энергичны, как обычно, несмотря на сутки, проведенные в дороге, чтобы добраться сюда из Массачусетса. Родители Крэйга несколько лет жили в Пекине, застав начало наших с ним

отношений. Дэвид рано вышел на пенсию, проработав много лет в светотехнической компании «Сильвания», которая несколько раз заставляла семью переезжать. Он предоставил следующий ход Кэролайн, психологу по профессии. В первые годы после свадьбы они жили в Европе, и идея снова перебраться за океан показалась им интересной. Они никогда не бывали в Азии, и Пекин – с учетом того, что там был Крэйг, – привлек их к себе. Кэролайн приняла предложение одного международного госпиталя, и за пять лет они хорошо приспособились к китайской жизни. Они многое объездили на велосипедах, а также пользовались автобусами и метро. Они достаточно выучили мандаринский, чтобы чувствовать себя комфортно, и Дэвид занялся разведением птиц и сверчков, как делают многие пекинские пенсионеры. Подобно Крэйгу, они очень любят приключения и путешествия. По выходным они часто ходят в походы.

Когда мы с Крэйгом только начали встречаться, мы вчетвером забрались на руины Великой Китайской стены. Мы пробирались потихоньку, а стена становилась все круче и круче, обрываясь с обеих сторон. Пыхтя позади, я наконец нагнала их, только чтобы обнаружить, что мы дошли до места, где стена прерывается. «*Мей венти*», – заявил Дэвид, использовав свое любимое китайское выражение, означающее «нет проблем». Он крикнул матери Крэйга, чтобы она бросила ему веревку. Надев перчатки, он набросил ее на дерево, торчавшее по ту сторону развалившейся части стены, и в один момент перебрался через нее. Кэролайн и Крэйг проделали то же самое. Затем повернулись, чтобы передать веревку мне, и смотрели выжидающе. Собрав все имеющееся мужество, я боязливо последовала за ними на трясущихся ногах. Эти несколько шагов, казалось, длились вечно, но наконец я справилась и остановилась, чтобы вытереть со лба пот. До этой прогулки я понятия не имела, что перчатки и веревки являются стандартным туристическим снаряжением.

Несмотря на их увлечение спортивными походами, я всегда хорошо ладила с родителями Крэйга и была рада, что они пролетели полмира ради того, чтобы увидеться с нами. И было очень кстати иметь рядом свою свекровь, если учесть статус матрон в Средней Азии.

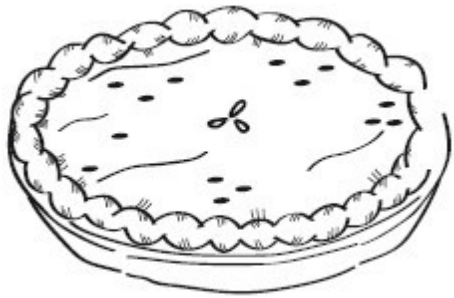
Однако в один из вечеров после их прилета мы отправились на свадьбу к незнакомым нам людям без них. Мы получили приглашение во время полета, когда я позвонила руководителю узбекского подразделения международной организации «Slow food», к которой принадлежу. «Что вы делаете сегодня вечером? – спросила Марина по телефону. – Не хотите ли прийти на свадьбу?» Она говорила так непринужденно, словно мы старые

друзья, хотя мы никогда не виделись. Поначалу я подумала, что эта дружелюбность связана с членством в «Slow food», но практически все узбеки выказывали нам такое же радушие. Сама Марина на свадьбу опаздывала, поэтому она попросила нас забрать свою маму. Мы приготовили денежный подарок и облачились в свои самые лучшие наряды, хоть и помятые после лежания в рюкзаках. В назначенный час ее мать, такая же приветливая женщина с украинскими корнями, доставила нас в своем компактном седане в огромный павильон в парке, где свадьба уже гремела вовсю. «Кто женится?» – по дороге спросили мы. Жених приходится сыном одному успешному фермеру, занимающемуся выращиванием дынь, который также является членом «Slow food», рассказала она нам.

Поначалу можно было подумать, что это свадьба в Америке. Сотни гостей собрались в зале, уставленном круглыми столиками. Элегантные мужчины в костюмах и женщины с иссиня-черными волосами в нарядных платьях танцевали под музыку живого оркестра, игравшего что-то танцевальное в стиле диско. Невеста и жених сидели в центре, она в белом свадебном платье с открытыми плечами, он в смокинге. Около них возвышался огромный многоярусный торт. Девочки в миниатюрных свадебных платьях прогуливались по залу с надменным видом. Как почти по всей Америке, а также во многих других странах, мечты о замужестве здесь лелеют с детства.

И, как и на большинстве американских свадеб, еда оставляла желать лучшего, хотя были представлены и азиатская, и европейская кухня, и даже было добавлено немного американской.

Официанты приносили миски с *манпар* – супом, похожим по названию на *мянь пянь*, китайские квадратики теста, которые мне так понравились в тибетских районах Китая. Содержимое этих мисок также приближалось к китайскому блюду, но без особого успеха: квадратики теста были ломкие и плавали в воде. Подносы с русскими закусками, включающими салат из свеклы с картофелем, ржаной хлеб, сыр, холодную мясную нарезку и фрукты, стояли в центре каждого стола. После того как официанты унесли *манпар*, была подана жареная курица с вялым жареным картофелем. Все это запивалось апельсиновой фантой и кока-колой – двумя напитками, представленными на всем протяжении Шелкового пути, а также водкой и красным грузинским вином. Огромный торт, как ни странно, остался нетронутым.



Вся свадьба была словно списана с голливудских фильмов, но один элемент совершенно выбивался: выражение лица невесты. Жених сиял, а ее глаза весь вечер были опущены долу, и вид у нее был гордый и печальный. Мне объяснили, что это традиция.

Узбекские невесты должны быть застенчивыми, скромными и целомудренными; веселье было бы здесь неуместно.

Несколькими днями позже я побывала на послесвадебном застолье еще одной невесты.

Этот *биби сайшами* проходил через несколько дней после свадьбы, в доме жениха, где узбекские молодожены обычно живут после свадьбы. Женщина-мулла сидела со скрещенными ногами на полу, пела и благословила молодых. В перерывах родственницы и подруги свекрови, сидевшие кругом, сплетничали и ели; на церемонии были только женщины. Невеста, кланявшаяся старшим, выглядела так же мрачно, как та на свадьбе. На ней был замысловатый головной убор в средневековом стиле и бархатное платье, похожее на то, что подарили мне Гюльзат и ее свекровь. На стенах были развешаны десятки других нарядов, выбранных родственниками жениха, которые ей предстояло носить в первые сорок дней замужества. На полу хозяйка накрыла закуски из орехов и пирогов, а во дворе тушился *плов*, оказавшийся очень популярным в Средней Азии. «Обычно я не хожу на подобные церемонии», – сказала Лола, мой узбекский переводчик, когда мы устроились.

«Почему?» – спросила я.

«Потому что как только они узнают, что я не замужем, они мне проходу не дают».

И, прямо как она предсказывала, вскоре присутствовавшие женщины начали засыпать нас вопросами: сколько вам лет, замужем ли, есть ли дети.

Одна женщина сделала очень обиженное лицо, когда Лола сказала ей, что я замужем уже почти два года, а детей все еще нет. «Почему ты не заводишь детей? – спросила она в ужасе. – Твой муж, должно быть, очень несчастен с тобой!» Когда же Лола

сказала им, что ей двадцать три и она не замужем, они потребовали ее номер телефона и адрес. Они как раз искали женщину ее возраста для племянника муллы, который только что окончил юридический колледж. Лола даже не стала объяснять им, что ей это не интересно: смысла в этом не было. Она просто терпеливо ждала, когда закончатся их вопросы: она учится или уже работает? кто по профессии ее отец? работает ли ее мать? и почему ей столько лет и она все еще не замужем? Наконец ее терпение лопнуло, и мы решили бежать до того, как подадут основное блюдо. У меня было предчувствие, что очередная возможность отведать *плова* подвернется очень скоро.

* * *

Еще больше я узнала об узбекских браках, когда брала кулинарные уроки в одном из ташкентских домов. Хозяин дома, Мурад, средних лет и среднего телосложения, демонстрировал очень властную манеру держаться и напомнил мне героя Аль Пачино в «*Крестном отце*». Хотя сам он никогда не готовил, он всегда присутствовал во время уроков, следя за тем, как его черноволосая жена Шаиста выполняет все работы. У них двое взрослых детей и очень милый одноэтажный дом, который окружает двор с садом, – напомнивший мне своим устройством дома уйгуров.

Еда тоже навеяла мне мысли о Синьцзяне. В действительности уйгуры и узбеки – оседлые тюркские народы – культурно и этнически гораздо ближе друг к другу, чем другие этносы, населяющие этот регион. Мы начали обучение с блюда, которое Шаиста представила как *манты*; название это тут же напомнило мне о *манта* – пельменях, которые я научилась готовить в Кашгаре. Шаиста объяснила, что *манты* тоже представляют собой блюдо из теста с начинкой. Сначала она смешала говяжий фарш, молотый кумин, черный перец, лук и соль, а потом приступила к приготовлению теста. В большой миске она смешала теплую воду, соль, муку и одно яйцо и замесила из всего этого гладкое блестящее тесто. Затем она раскатала его длинной скалкой – кажется, чем длиннее скалка, тем опытнее повар, – так что получился большой тонкий лист. Шаиста быстро катала скалку вперед-назад, а потом сложила лист теста и разрезала его на квадраты со сторонами длиной 8 сантиметров. Потом она взяла один такой квадрат, уложила в него изрядное количество фарша и собрала края теста сверху, так что получилось некое подобие мягкой коробочки.

Это блюдо пересекло континентальную разграничительную линию. Приправы для начинки были точно такие же. И хотя Шаиста использовала для фарша говядину, она сказала, что баранина с тыквой используются для этого блюда не реже, чем в Синьцзяне. Такое же тесто, если не считать яиц, которые объединяют *манты* с итальянской пастой. И хотя метод формовки несколько отличен, готовые пельмени имеют тот же размер и ту же форму. Оба варианта варятся на пару и подаются с молокопродуктами (овечья сметана в Синьцзяне, густой йогурт у Шаисты)! И, следуя местному протоколу, в обоих местах я ела это блюдо руками. Как-то после урока зашли перекусить Крэйг и его родители. Мурад пристально осмотрел моих светлокожих родственников.

– Вы женаты? – спросил он, когда мы уселись на диване у них во дворе. – Вы любите друг друга?

Его жена, которая то и дело приходила из кухни, но с нами не садилась, тоже с любопытством смотрела на нас.

– Иногда, – сухо ответил Крэйг.

Мой переводчик пояснил: Мурад в смятении потому, что в Средней Азии большинство браков организуется родителями. Несмотря на то что смешение народов происходит в Евразии уже много столетий, здесь, судя по всему, по-прежнему непривычно, когда женятся люди разных национальностей. Те немногие выходцы из Восточной Азии, что проживают в Средней Азии, по большей части корейцы, и живут они обособленно, женясь на своих.

Помимо кулинарных уроков эта узбекская пара также предлагала внаем комнаты в своем просторном доме. Иногда, когда все комнаты бывали заняты, туристы разбивали палатки у них во дворе. Как-то, когда у нас шел урок, Мурад рассказал, что видел тем утром престранную вещь. Двое европейских мужчин стирали свою одежду, а их жены в это время спали в палатках. Что все это значило? Он еще никогда не видел, чтобы мужчины работали по хозяйству. И хуже того, женщины в это время отдыхали!

Позже я спросила у Шаисты, какую роль, по ее мнению, должна играть узбекская женщина.

Она помедлила с ответом. «Семья – это самое важное. Все остальное на втором месте. Узбекские женщины живут, не думая о себе: они заботятся о мужьях и детях, а о себе в последнюю очередь».

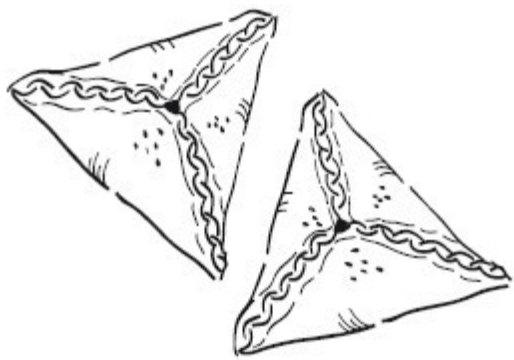
* * *

Я встретила еще больше невест в Ташкенте, в Школе Машхуры. Это заведение представляет собой что-то среднее между пансионом благородных девиц и учебным центром для взрослых. Об этом учебном заведении я узнала от одной узбечки, с которой познакомилась в Пекине, когда разрабатывала план этого путешествия. Я позвонила в школу, и администрация сразу же пригласила меня прийти к ним. Однако перед тем как провести для меня экскурсию по школе, их бухгалтер Маруф и еще несколько сотрудников (мне показалось, что там работают только мужчины) позвали меня перекусить в одном из расположенных рядом ресторанчиков. В кухне шеф-повар помешивал соус для *лагмана,* который выглядел восхитительно. *Лагман* – это еще одно блюдо из вытянутой вручную лапши, которое пришло сюда из Китая. В предвкушении у меня потекли слюнки, но когда мы сели за стол, угощали меня совсем не лапшой. Нам подали чай и хорошо знакомый мне *плов*. За трапезой мне рассказали, что школа названа в честь женщины, которая ее основала. В ней предлагается профессиональное обучение, например можно выучиться на портниху, визажиста, также обучают работе с текстовыми файлами. Школа ориентируется на женщин, ищущих работу на несколько несовременном рынке труда. Но похоже, что основной упор там делался на подготовку женщин к замужеству. Наиболее популярными были кулинарные курсы, поскольку самая важная обязанность жены – это кормить мужа и других членов семьи. Администрация позволила мне присутствовать на занятиях, а в виде ответной любезности я должна была провести урок китайской кухни.

В аудитории я оказалась вместе с ученицами самого разного возраста – от девушек подросткового возраста с широко раскрытыми от удивления глазами до женщин двадцати пяти – тридцати лет, которые, как мне показалось, уже состояли в браке и выглядели изнуренными. Все они были одеты в длинные, традиционные юбки и платья. Некоторые были ярко накрашены. Уроки напомнили мне занятия в кулинарной школе, в которой я училась готовить в Китае, – если только поменять мужчин, которые в Китае готовились стать профессиональными поварами, на женщин, которые уже были или стремились стать домохозяйками. Преподаватель монотонно диктовал рецепты, женщины записывали. Преподаватель демонстрировал приготовление блюда, все молча смотрели, сидя на своих местах.

Кухни разных стран – или, по крайней мере, то, что узбеки считали интернациональной кухней, – были включены в учебную программу. В меню узбекских ресторанов мне попадались такие

названия, как «мясо по-канадски» и «мексиканский салат». Мясо по-канадски оказалось просто стейком, а мексиканский салат – мелко нарезанными помидорами с сыром. На одном занятии преподаватель демонстрировал приготовление «мяса по-китайски» – нарезанную кусочками говядину жарили, постоянно помешивая, с обязательными составляющими блюд, приготовляемых в Центральной Азии, – луком, черным перцем и тмином. В любом случае незамужние ученицы надеялись, что если улучшат свое кулинарное мастерство и, так сказать, расширят репертуар, то это поможет им найти хороших мужей. В процессе поиска можно столкнуться с конкуренцией. Холостые мужчины и члены их семей часто очень тщательно изучают потенциальную невесту, даже расспрашивают ее соседей, родственников и друзей, просят оценить ее целомудренность, покорность и таланты.



Когда пришла моя очередь выступить в роли преподавателя, я почувствовала волнение. Ученицы сидели тихо, все в ожидании, более старшие вопросительно приподнимали брови. Я со своей независимостью и страстью к путешествиям совсем не подходила для того, чтобы учить их тому, как быть хорошими узбекскими домохозяйками. Я решила приготовить курицу *кунгпао* и нервно начала рубить лук-порей, имбирь и чеснок на разделочной доске. Занимаясь приготовлением блюда, я спросила, почему доска немного вогнутая. Женщины объяснили, что доски поменяли форму из-за того количества моркови, которое на них рубили.

– А если мы злимся на наших мужей, то мы рубим овощи с еще большей силой! – эмоционально воскликнула одна женщина.

– А чем больше вогнута доска, тем больше мы злимся на наших мужей! – сказала другая. Все находившиеся в аудитории, где всего несколько минут назад стояла полная, даже какая-то

жуткая тишина, разразились смехом.

Я заметила, что много слышала о том, какими качествами должны обладать хорошие узбекские жены, но не слышала о том, каким должен быть хороший муж.

– Что вы ищете в мужчине? – спросила я.

В аудитории началось шевеление, женщины стали перешептываться друг с другом, а потом одна ответила с угрюмым видом:

– Хороших мужчин у нас нет. Они все уехали работать за границу!

– Нет, это неправда, – запротестовали другие. – У нас есть хорошие мужчины!

– Мужья должны зарабатывать деньги? – спросила я.

– Конечно, это само собой разумеется, – ответили все женщины. С этим все были согласны.

– Я ищу человека, который не будет ставить свою мать выше меня, – высказалась еще одна ученица. В ответ на это несколько человек кивнули, но пара женщин только усмехнулась, как бы говоря: а такое возможно?

Нашу беседу прервал Маруф, бухгалтер, который зашел в аудиторию, чтобы проверить, как проходят занятия. Все замолчали, а я принялась помешивать курицу, добавила приправы, а потом выставила на стол.

– Вау, как быстро, – заметила одна ученица. Все собрались вокруг стола.

– Приготовление блюд узбекской кухни отнимает больше времени.

– Странно, что вы добавляли сахар, – заметила другая женщина. – Мы не добавляем сахар в наши блюда.

– Похоже на наши кебабы, только у вас они гораздо меньше, – сказал бухгалтер. Он потыкал курицу вилкой, потом поднял кусочек, чтобы осмотреть, попробовал, кивнул и ушел.

Женщины захихикали.

– Вы видели его очки?

– Ну и придурок!

Раздалось еще больше смеха.

После того как я закончила демонстрацию своего блюда, мое место заняла преподавательница и начала резать огурец, и по мере того, как нарезала, куски разлетались веером.

– Вы думаете о конкретном мужчине, когда его режете? – спросила одна смелая женщина. Класс опять захохотал.

Преподавательница с непроницаемым видом смотрела прямо перед собой.

– Узбекский рисовый салат, – объявила она, читая по

учебнику. – Четыреста граммов риса, сто пятьдесят граммов воды…

* * *

В Школе Машхуры выделялась одна женщина. Фара была помощницей преподавателя в том классе, где я проводила показательный урок. Она приехала в Ташкент всего на несколько месяцев, чтобы заняться преподавательской работой, потом собиралась вернуться в Самарканд, легендарный город на Шелковом пути, который стоял следующим пунктом в моих планах. Это была симпатичная маленькая женщина с вьющимися каштановыми волосами, высокими скулами и идеальным носом-пуговкой. Ее родители были таджиками. Это боковая ветвь персидской этнической группы, крупнейшее национальное меньшинство в Узбекистане. Их влияние на кулинарную культуру можно увидеть в *долмах*, фаршированных мясом перцах и баклажанах, которые можно встретить от Центральной Азии до Средиземноморья.

Однажды во второй половине дня во время занятий она приготовила *баклаву* (иногда также называемую *пахлавой*), еще одно блюдо, которое распространилось на несколько тысяч миль, от Центральной Азии до Греции. (Некоторые кулинарные эксперты считают, что *баклава* появилась в Центральной Азии.) Но именно эта *баклава* отличалась от той, к которой я привыкла: она состояла из слоев толстого слоеного теста и меренг, а не толченых орехов между тонкими, как бумага, маслянистыми, пропитанными сиропом слоями вытяжного теста. Мешая муку со сливочным маслом для теста, Фара обратила внимание на меня, остальные женщины в классе молчали и слушали. Фара спросила, нравится ли мне Узбекистан и как на мой вкус узбекская еда. Я похвалила красивые базары и сказала, что получила удовольствие от *плова,* который ела несколько раз. В свою очередь я спросила, нравится ли ей ее работа.

Она отвечала через подругу. Она недавно вернулась на работу после трехгодичного отпуска по уходу за ребенком, такой продолжительный отпуск является обычным делом в Узбекистане. Еще в подростковом возрасте она работала в пекарне, и ей нравилось работать на кухне. На этой работе она получала всего около трехсот американских долларов в месяц, тогда как зарплата шеф-поваров в дорогих гостиницах может быть выше в десять раз. Мне показалось странным, что она отправилась на заработки одна, особенно учитывая, что у нее есть трехлетняя

дочь. Судя по тому немногому, что я уже узнала о центральноазиатской культуре, Фара казалась нетипичной ее представительницей. А ее мечты на самом деле оказались еще более необычными: она хотела стать узбекским шеф-поваром в США. В Америке много узбекских ресторанов?

Пока я пыталась найти ответ, она задала мне еще один вопрос, еще более трудный:

– Как вы думаете, вы можете помочь мне попасть в Америку? Я на самом деле хотела бы получить визу, – сказала она и напряженно ждала моего ответа, взбивая меренги. Ученицы тоже смотрели с любопытством.

– Но она далеко, – наконец ответила я. – А что будет с вашей семьей?

Фара пожала плечами, глядя на пышные яичные белки.

– Я могу оставить их здесь.

* * *

Свадебные торжества и обучающиеся невесты остались в Ташкенте, а мы продолжили наш путь, направляясь теперь в Самарканд. В путеводителях город воспевался на все лады, его называли бывшей столицей государства Тимуридов, «зеркалом мира» и «жемчужиной Востока». Марко Поло описывал его, называя «благородным городом, украшенным красивыми садами и окруженным долиной, в которой произрастают все фрукты, которые только может пожелать человек». В период расцвета Шелкового пути Самарканд являлся одним из самых пестрых по национальному составу мировых центров, в котором сливались Восток и Запад. Он играл важную роль на протяжении веков, начиная с завоевательных походов Александра Македонского, великого царя Македонии, который прошел по этому региону в 329 году до нашей эры. Через более чем тысячу лет после этого монгольский император Чингисхан разграбил город, который оказался на пути его армии, несущейся галопом на запад. И только через сто лет доморощенный завоеватель Тамерлан заново отстроил Самарканд, сделав его крупным городом и столицей государства, простиравшегося от Индии до западных границ Китая. Узбеки, с которыми я познакомилась, очень гордятся Тамерланом. «Если бы он прошел дальше, вы были бы мусульманами!» – сказал Мурад, мужчина из Ташкента, похожий на героя Аль Пачино в «Крестном отце». На протяжении веков купцы из Самарканда привозили фисташки и шафран из Персии, шелк и ревень из Китая. Золотистые персики, виноград и дыни с

садов, окружающих город, обкладывали льдом и отправляли китайским императорам.

Но большая часть того, что привлекало в Самарканде, исчезла задолго до нашего приезда в этот город. Начиная с 1500-х годов торговцы начали объезжать Евразию, предпочитая переправлять товары морем. В 1800-е годы англичане сражались с русскими за контроль над землями кочевников. Победили русские. Они привезли свою водку, блины и колбасы, посадили везде хлопок, сделав мягкое хлопковое масло одним из основных товаров. Десятилетия жесткого правления советского государства и правительств, пришедших на смену Советам, еще больше снизили привлекательность Самарканда. В последние годы правительство Каримова бульдозером прошлось по старым кварталам, чтобы построить современный район, в котором можно увидеть целые ряды пустых магазинных витрин. Также привели в порядок ансамбль на площади Регистан, три медресе XV века, которые ранее считались главной достопримечательностью страны, привлекавшей больше всего туристов. Регистан реставрировали с таким рвением, что ансамбль выглядит так же аутентично, как замок в парке развлечений. В зданиях, украшенных голубыми плитками, с высокими шпилями, где раньше молодые люди изучали математику и ислам, оказались ряды безвкусных сувенирных лавок. Сама площадь Регистан, которая, как писали путешественники прошлого, представляла собой оживленный базар, теперь стала просто пустой площадью, у которой нет души.

К этому можно добавить, что в Самарканде, как и в остальных частях страны, кулинарная сфера оставляет гнетущее впечатление.

Почему-то многочисленные красивые базары не дали яркую и интересную кухню. Большая часть блюд напомнила мне уйгурские. Я была тронута, когда сестра Нура Малика приготовила рисовый пилав на западной границе Китая. Я знала, что она приготовила это блюдо, чтобы выказать уважение почетной гостье. Но я и предположить не могла, что это блюдо будет встречаться на моем пути от дома Малики до самой границы Ирана, причем с очень малыми вариациями. Везде оно одинаково включало рис, баранину, морковь и лук. И только в очень редких случаях повар отходил от традиций и добавлял немного турецкого гороха (нута) или изюма. «Мы никогда не устаем от *плова*, – говорил мне Мурад из Ташкента. – Мы никогда не говорим: «О нет, больше не надо, не надо *плова* сегодня». Но мне за время нашего пребывания в Центральной Азии он как раз надоедал все больше и больше! Даже Крэйг, который может по

нескольку дней подряд питаться солеными крекерами и арахисовым маслом, начал воротить нос от этого блюда. Нашим единственным утешением было то, что благодаря тому количеству раз, которое нам подавали пилав (*плов*), мы удостоверились, что являемся очень-очень важными гостями.

Чем чаще я ела *плов*, тем меньше я верила в теорию о том, что лапша появилась в Центральной Азии. Меня просто очаровала лапша *гюльчетай*, которую Гюльзат приготовила в Киргизии, но маловероятно, что этот продукт изобрели киргизы, потому что у кочевников не было традиции выращивать пшеницу или какие-либо другие культуры. А в остальной части Центральной Азии многие блюда с лапшой или вытянутым вручную тестом – *лагман, манты* и *манпар* – и из-за звучания слова, и по виду казались боковыми ветвями китайских блюд. По мере нашего продвижения на запад начинка в пельменях *манты*становилась все более жесткой, а вытягиваемая вручную лапша для *лагмана* – все грубее, и подавали их в более водянистых супах.

Лишь немногие жители Центральной Азии придерживались теории об изобретении ими лапши. Также лишь немногие знали историю о том, что Марко Поло привез лапшу из Китая в Италию, и никто не рассказывал семейных историй или легенд о лапше в домах, где я бывала. Некоторые узбеки считают, что изобретателями лапши являются уйгуры, с кухней которых они знакомы по иногда встречающимся закусочным. Хотя уйгуры в Китае отказывались от этой чести, они послужили посредниками между китайскими ханьцами и представителями Центральной Азии, а учитывая сходство лапши, которую едят уйгуры и представители Центральной Азии, возможно, именно уйгуры, после того как узнали о лапше от представителей народов хуэй и хань, передали ее дальше на запад.

Кажется, что китайцы ели лапшу раньше представителей Центральной Азии, поскольку первые письменные упоминания о лапше в Центральной Азии появились на несколько веков позже, чем в Китае. В книге персидского историка Шарафа ад-Дина Али Язди под названием «Книга побед» описывается, как Тамерлан приказал своим войскам *не* готовить лапшу во время войны в конце XIV века. Также отмечалось, что тюрко-монголы, которые впервые пришли на территорию вместе с армиями Чингисхана, изначально ели лапшу. Примерно в то же время флорентийский купец Пеголотти писал о том, как в Центральной Азии готовили блюдо из лапши под названием *бурхани*. Повара нарезали тесто маленькими кусочками, делали в каждом отверстие, затем опускали в котел с водой. «Когда вода закипает, они добавляют кислое молоко и так это едят», – завершает он, напоминая мне

описание приготовления лапши в Средние века из монгольской энциклопедии. Возможно, монгольские завоеватели, кочевники типа киргизов, дунганов, которые бежали от религиозных преследований, и торговцы-уйгуры сыграли свою роль в распространении лапши.

Но если не брать в расчет лапшу, я не увидела большого влияния кухни китайских ханьцев в Центральной Азии. В Узбекистане живет лишь небольшое количество дунган и других этнических китайцев, поэтому восточноазиатское влияние по большей части было оказано этническими корейцами, которых советская власть депортировала с родных земель во время Второй мировой войны. На базарах корейцы торговали свеженарезанным салатом из моркови с добавлением чеснока и уксуса. Они придумали это блюдо, импровизируя после прибытия в Центральную Азию. Но несмотря на то что оно восхитительное, оно мне тоже надоело.

Наибольшее влияние на кухню Центральной Азии из всех тех, кто пришел в эти земли, оказали русские. Это влияние наиболее ярко проявляется в Узбекистане. Обеды и ужины часто начинались с салатов, заправленных майонезом, под причудливыми названиями типа «Дамский каприз», а заканчивались рюмками водки. Если не брать в расчет качество еды, то меня беспокоила атмосфера заведений общественного питания. Из-за того что рестораторы строили свои заведения с учетом празднования свадеб, залы получались огромными, с многочисленными большими круглыми обеденными столами. Лишь немногие вложили деньги в дизайн, потому что время от времени полиция проводит рейды и без объяснений закрывает рестораны, которые не отвечают каким-то мистическим стандартам. Несколько заведений пиратским образом скопировали вид, атмосферу и вкус блюд «Макдоналдса», удовлетворяя спрос на западные продукты в регионе, лишенном международных франшиз. Гамбургеры и жареный цыпленок имеют свою особую привлекательность, которой удалось пересечь все границы.

Я была очень рада снова встретиться с Фарой, которая вернулась домой в Самарканд, чтобы преподавать в местном отделении Школы Машхуры. Она привела меня в *чайхану* своего двоюродного брата. Это традиционная чайная, приятно отличавшаяся от одинаковых ресторанов, которые предпочитают узбеки, – что меня удивляло. Двоюродный брат Фары Алишер переделал часть своего дома, стоящего на тихой улочке, в очаровательное заведение на открытом воздухе, с диванами, высота которых оказалась выше традиционной. На этих диванах

отдыхали пожилые мужчины, пили чай и обедали. В закрытом внутреннем дворике приятно чирикали птицы в клетках. Однако даже здесь мне не удалось избежать вездесущего *плова.*

Алишер с готовностью подвел меня к месту, где готовили пилав – перед рестораном в *казане*, причем таком же большом, как я видела в Синьцзяне во время Рамадана. Алишер стал объяснять, как готовится *плов*. Я не решилась сказать ему или Фаре, что уже видела приготовление *плова* дюжину раз, поэтому изо всех сил старалась показать, что процесс производит на меня большое впечатление. Как и большинство жителей Самарканда, Алишер настаивал, что его *плов* совершенно отличается от того, который подают в других местах. Единственное отличие, которое заметила я, – это несколько целых перцев чили, которые он набросал у стенок *казана*. Алишер объяснил, что самаркандский *плов* менее соленый, чем ташкентский, и самаркандцы не понимают, почему ташкентцы готовят такой соленый *плов*! Но самое важное отличие – и это ключ ко всему – состоит в том, что в Самарканде ингредиенты готовятся *слоями*, а не перемешиваются как попало. Мясо находится у самого дна *казана*, поверх него – морковь и рис, и каждый слой не смешивают с другими, получается этакий гигантский *плов*-парфе.

Пока рис готовился на медленном огне, Алишер усадил нас и принес огромное количество закусок, из которых, к счастью, получился целый обед для меня – салат с луком, яичница и говяжьи сосиски. Фара рассказала Алишеру, откуда я, и после этого завязался разговор о США. В то время как Фара страстно хотела уехать, Алишер не хотел.

– Что мне там делать? – говорил он. – Вся моя работа, моя семья здесь.

– Я не знаю, что я буду делать, но я просто хочу отсюда уехать, – тихо произнесла Фара, причем говорила так тихо, чтобы другие посетители ее не услышали.

– Но Самарканд – красивый город. Ты можешь отправиться в горы, увидеть памятники старины, – убеждал он.

– Но здесь так мало возможностей, – спорила Фара.

Он согласился.

– Да, многое зависит от связей.

– Трудно зарабатывать достаточно, чтобы сводить концы с концами, – добавила она. Но были и другие причины, по которым она хотела уехать, и о них она не могла говорить.

Наш разговор прервал звук удара металла о металл, донесшийся с улицы. Мы пошли посмотреть, что там случилось. Там остановилась свадебная процессия, поскольку одна машина врезалась в зад другой. Водители выскочили из салонов, чтобы

осмотреть ущерб. Они обменялись всего несколькими словами, перед тем как снова запрыгнуть в свои машины и сорваться с места, подняв столбы пыли перед чайной.

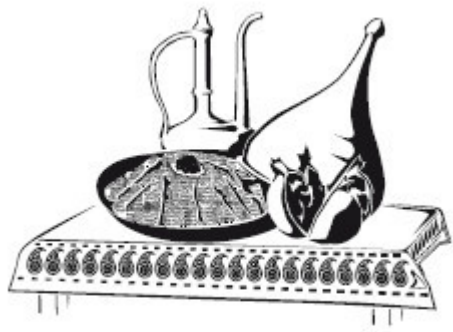
– Когда-то и у меня была красивая свадьба, – печально сказала Фара.

Алишер отправился проверять, как там *плов*, а Фара в это время объяснила, почему так сильно хочет уехать в Америку. Незадолго до нашей встречи она развелась. Она не сказала мне об этом при нашей первой встрече, потому что об этом не знал никто в школе. Развод – табу в Узбекистане.

Она изначально не хотела выходить замуж за своего мужа, продолжала говорить она. Перед свадьбой она была влюблена в другого человека. Он был высоким и привлекательным, с густыми бровями и темными волосами, работал экспортером, часто летал по работе в Дубай. Она познакомилась с ним через друзей, и ей нравилось, что он более современный, чем большинство узбекских мужчин. Он не хотел ее контролировать и не возражал против того, чтобы она носила брюки.

Тем временем ее родители стали говорить ей о замужестве. Она хранила те отношения в тайне, поскольку обычно о браке договариваются родственники, а ее любимый предложения не делал. Он обещал это сделать, когда работа будет не такой напряженной. Но по какой-то причине он все откладывал это и откладывал, говорил, что ему нужно больше времени.

Фара устала ждать и поставила перед своим парнем ультиматум: ей придется рассмотреть брачные предложения, когда они поступят. И в один прекрасный день в дверь дома родителей Фары постучались две женщины. Это были мать и тетя проживавшего рядом холостого мужчины. Этот мужчина часто видел Фару в округе и заявил о своей любви к ней через своих родственниц. Фара устала от давления родителей, ее раздражало, что ее парень тянет время, поэтому она согласилась встретиться с мужчиной, приславшим родственниц.



Фара решила, что с новым поклонником все в порядке. «Он много не пил, у него была приличная работа, и он был добрый», – оценила его она. У них было несколько свиданий, обычных прогулок в парках или встреч вместе с родственниками. И до того, как она успела что-то решить, без ее согласия, подобно тому, как невест воруют в Киргизии, семьи договорились о дате и месте свадьбы. Неудивительно, что Лола, моя переводчица, сопротивлялась знакомству с потенциальными поклонниками. После того как происходит представление молодых людей друг другу, колеса часто начинают крутиться так быстро, что женщина уже больше не контролирует свое будущее.

А еще хуже было то, что перспектива потерять Фару не подтолкнула ее парня к действию. Остановить грядущую свадьбу было невозможно. «Я чувствовала себя так, будто попала в ловушку, из которой не убежать», – говорила она, вся сжимаясь при воспоминании о свадьбе.

После бракосочетания она переехала к мужу и его семье, а вскоре осталась одна со свекровью, потому что муж отправился на заработки в Россию, что является обычным делом у узбекских мужчин. Свекровь быстро превратила ее в рабыню, заставляя ее убираться и готовить еду на всех, а в доме жил еще один сын с семьей. Она трудилась с раннего утра до поздней ночи. Каждый вечер перед сном свекровь ждала, что Фара сделает ей массаж, ей разрешалось мыться и готовиться ко сну только после того, как лягут все остальные. Хозяйка дома запрещала Фаре носить брюки и выходить из дома без головного платка. Когда муж Фары присылал ей деньги, их забирала свекровь.

Фара задумывалась о своей свекрови еще до свадьбы. «Я знала, что с ней что-то не так», – сказала она. Несмотря на то что свекровь была довольно вежливой, в ней было что-то фальшивое, не располагающее к доверию. Фара всегда обращала внимание на ее большие руки. Однажды, уже после того, как Фара переехала в дом мужа и отношения между двумя женщинами накалились, свекровь подняла руки и сказала: «Мои руки предназначены для того, чтобы бить. После того как я тебя ударю, ты уже не встанешь».

Даже после того, как Фара забеременела, свекровь требовала от нее выполнения тех же обязанностей. Фара начала сопротивляться, что привело к многочисленным спорам, которые продолжались и после рождения недоношенной девочки и возвращения мужа Фары из России. И однажды споры перешли в физическую плоскость: свекровь ударила Фару. А еще хуже было то, что за этим наблюдал ее муж. А затем ее на несколько часов заперли в кладовке.

Фара сбежала домой к своим родителям и подала на развод. Это было непростое решение, несмотря на жестокое обращение. Развод означает огромное социальное клеймо – ее всегда будут считать «подпорченным товаром» – и стоит он очень дорого. К счастью, ее муж согласился на развод; если бы он не согласился, развод был бы невозможен. На прощание он сказал ей: «Я тебя люблю. Но свою мать я люблю больше». А после официального развода он отказался от каких-либо обязанностей по отношению к ребенку. Когда Фара с дочерью, которой исполнилось три года, столкнулись с ним в своем районе, он их проигнорировал.

После развода Фара впала в глубокую депрессию. Она несколько месяцев просидела дома, пока подруга не порекомендовала ее на место в Школе Машхуры. Когда мы с ней познакомились, после развода прошло меньше года и боль все еще была сильной.

Как она призналась мне, ее поддерживали две вещи: Коран и мечта об Америке. «Когда мне становится совсем тяжело, я читаю Коран, и это делает мою жизнь сносной», – сказала она. Ее мечты о Западе были более сложными: она признавалась, что хочет увидеть своего первого парня, который теперь живет в Нью-Йорке. Недавно они снова встретились во время одного из его приездов домой, и, как она сказала, их связь остается прочной. Они поддерживают ее и после его возвращения в Соединенные Штаты. Фара надеялась когда-нибудь туда перебраться, даже после того, как узнала, что у него есть жена и дочь. Вся эта ситуация вызвала у меня отвращение, и я могла только пожелать ей всего самого хорошего. Я подумала, что, кроме жареной курицы и бургеров, в самых разных культурах есть еще одно общее – женщины, которые влюбляются не в тех мужчин.

* * *

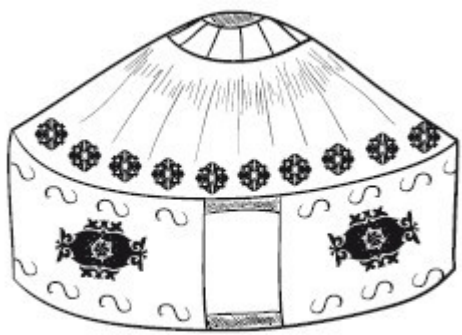
Чем больше я узнавала про свекровей на Великом шелковом пути, тем больше я радовалась Кэролайн. Она и не ожидала и не хотела, чтобы мы жили с ней и Дэвидом. Когда мы приезжали к ним в гости, я не готовила и не убиралась. Она никогда не спрашивала о том, когда мы планируем заводить детей, и тем более не давила на меня, требуя сделать это поскорее. Она относилась и к Крэйгу, и ко мне как к равным и позволяла нам большую свободу действий.

Я также очень оценила ее присутствие в Центральной Азии, так как это позволило мне творчески уходить от вопросов. Когда Мурад в Ташкенте спросил меня, почему мы не остановились в

его гостевом доме, я изобразила сожаление и сказала, что «из-за свекрови». Больше мне ничего объяснять не требовалось. Когда мне докучали водители такси и турагенты, я говорила, что мне вначале «нужно согласовать это со свекровью». Они замолкали. Когда рядом со мной была Кэролайн, я была вооружена ответом, после этого не спорили даже самые агрессивные из тех, кто пытался навязать мне свой товар.

Но по мере путешествия по Узбекистану я обнаружила, что один момент в отношениях с Кэролайн меня напрягает. Хотя по сути она – натура авантюрная, обычно она с большой осторожностью относится к еде. Как и Крэйг, моя свекровь не разделяет мою страсть к еде – хорошо, пусть будет мою навязчивую идею. Кэролайн читала, что пищевые отравления – обычное дело в Центральной Азии. Во время еды она всегда доставала бутылочку с дезинфицирующим средством для обработки рук. Она не ела сырых овощей. Когда мы вместе гуляли по Самарканду, она с беспокойством отмечала, что торговцы вытирают круглые лепешки *нана* грязными тряпками. По крайней мере, это казалось грязными тряпками. Она морщилась на базарах, когда я пробовала восхитительные кремы и йогурты пальцами, а потом переходила к прилавку с напитками, чтобы выпить сока из тутовой ягоды.

Однажды мы с родителями Крэйга отправились в *чайхану* пообедать, Крэйг в это время готовил репортаж. Эта *чайхана*, как и та, в которую водила меня Фара, оказалась просторной чайной, где много воздуха, в ней находилось много местных жителей, которые лениво развалились на диванах, разговаривали, потягивали чай и перекусывали, убивая время. Я заказала большую трапезу в узбекском стиле. Стол был заполнен лепешками *нана*, мясными кебабами, различными салатами, стаканчиками со свежим йогуртом, мисками с *лагманом*, вытянутой вручную лапшой, которая всплывала и здесь, так далеко от Западного Китая.



Мы съели *лагман*, хотя нам было неудобно это делать ложками, которые нам дали. (Палочки исчезли после Киргизии.) Но Кэролайн с подозрением смотрела на салат из помидоров и огурцов. Нельзя быть уверенной, что овощи вымыли в чистой воде!

– Я не буду есть салат, – объявила она.

– Послушайте, у меня не было отравлений с тех пор, как я уехала из Китая, – с вызовом ответила я, хотя знала, что спорить со свекровью в Центральной Азии запрещается. Я взяла ложкой солидную порцию йогурта и смешала с салатом из свежих овощей, потом сделала глоток тепловатого чая.

– Еда абсолютно безопасна! Все кухни, в которых я побывала, содержатся в безупречной чистоте.

Я стала рассказывать о моих экспериментах с едой – о восхитительном чае и лепешках в лагере, где стояли юрты, жареных вонтонах со сметаной в дунганском ресторане, а также долгих, бесконечных обедах у Гюльзат. Кэролайн начала расслабляться. Она даже подхватила вилкой несколько колечек сырого лука, перед тем как начать изучать кебаб из баранины. Она любила лук, а мясо было хорошо прожарено. Но она все равно продолжала с подозрением смотреть на салат и йогурт. Но я продолжала жевать, а она смотрела на меня неодобрительно. По мнению Кэролайн, я играла в рулетку.

* * *

На следующее утро, когда я проснулась, из меня выходили такие газы, что я была уверена: это может служить поводом для развода. Крэйг заверил меня, что если работа моего организма – это худшая из наших проблем, то у нас все в порядке. Он стал готовиться к работе, в этот день он планировал встретиться с несколькими людьми, но после того, как я пробурчала что-то невразумительное и застонала, он задумался, можно ли меня оставить одну.

– Ты уверена, что справишься без меня? – спросил он.

– Конечно, – ответила я.

– Если потребуется, мои родители будут рядом, – сказал он.

– Не беспокойся. Со мной все будет в порядке.

Я старалась не морщиться в его присутствии. Он чмокнул меня в щеку и ушел.

Я перевернулась на другой бок и попыталась заснуть. Боль на какое-то время прошла, но затем мне стало гораздо хуже. У меня скрутило живот, я корчилась от боли и свернулась в позе

эмбриона. А затем у меня в животе эхом пронесся громоподобный звук, словно туда попала молния. Я бросилась к туалету.

Каким-то образом, еще до того, как я поняла, насколько все серьезно, мне удалось выползти наружу и присоединиться к родителям Крэйга в ресторане.

– Ты пропустила восхитительный завтрак, – сказал Дэвид. – Вначале мы поели йогурт и мюсли с этим очень крупным изюмом…

– Возможно, Джен не в том настроении, чтобы слушать рассказы о еде, – мягко перебила его Кэролайн.

Это было так. Я никогда не чувствовала такого отвращения при мысли о еде. Я старалась не смотреть в сторону шведского стола. Тошнота поднималась даже при виде невинных русских блинов. Я внезапно поняла разборчивость Кэролайн по отношению ко всему стоящему на столе, а я ведь думала, что она ведет себя как амеба в чашке Петри.

Она с сочувствием смотрела на меня и спросила, как она может мне помочь. Но я также заметила и легкую улыбку, которую она старалась скрыть под заботливым материнским выражением лица. Она склонилась ко мне.

– Ты все еще считаешь всю еду безопасной?

Я устало покачала головой и вернулась в свой номер, где то дрожала от холода, то мне становилось так жарко, что от пота промокли простыни.

– Со мной все в порядке! – крикнула я свекру и свекрови, когда они через некоторое время ко мне постучалась, а сама тем временем спряталась под стеганым одеялом. Но я впустила горничных. Они слышали, как постоянно сливается вода в унитазе, и с сочувствием протянули мне несколько рулонов туалетной бумаги, когда я открыла дверь ослабшей рукой. Потом в дверь постучалась еще одна сотрудница гостиницы и весело объявила:

– Я принесла чай от вашей диареи!

Итак, я должна признать: да, свекровь иногда на самом деле лучше знает, что делать. Но тем не менее я все равно не собиралась менять свои привычки в плане еды. Я не могла. Это не так доблестно, как уклоняться от пуль, работая военным корреспондентом, но пренебрежение к опасности при приеме пищи является частью работы писателя, который пишет о еде.

* * *

Я так никогда и не узнала, было ли то, что со мной

случилось, пищевым отравлением или я подцепила какую-то вирусную инфекцию. Мы подозревали последнее, так как Крэйг слег с похожими симптомами через несколько дней, а потом еще и свекор. Единственной, к кому эта инфекция не прицепилась, оказалась Кэролайн, я это объясняла скорее ее осторожным отношением к еде, а не могуществом, которым обладают свекрови в Центральной Азии.

Я полностью восстановилась в «Антике», нашей милой небольшой гостинице, где предоставляются номера с завтраком, под заботой двух сестер, которые управляют этим заведением. Дом принадлежал их семье на протяжении жизни четырех поколений. Младшая сестра Азиза рассказала мне, что их прадед был купцом, торговавшим тканями с Персией и Европой, и достаточно разбогател, чтобы купить большой дом с более чем дюжиной гостевых комнат. В красивом дворе росли фруктовые деревья, также имелся огород, на котором выращивали лекарственные растения. Над обеденными столами находились решетки для виноградной лозы. Под крышей рядом со столами стоял письменный стол, сидя за которым Азиза вела дела. Она занималась документами. Рядом ее старшая сестра Ойти занималась кухней на открытом воздухе. Они совсем не походили на сестер. Азиза была маленькой женщиной с вьющимися волосами и темно-оливковой кожей. Ойти выглядела по-европейски, у нее была светлая кожа и плотное телосложение. Их престарелые родители обычно находились рядом, гуляли в залитом солнцем дворе или отдыхали в тени на диване.

Азиза очень хорошо управляла заведением, была дружелюбной и старалась помочь, давала гостям огромное количество советов. Я восхищалась ею не только из-за ее деловой хватки. В стране, где большинство людей боятся высказывать свое мнение, она ругала правительственную программу, в соответствии с которой учителей и учеников каждую осень выгоняют в поля убирать хлопок. Когда мы проезжали мимо этих полей, он как раз созревал. Азиза была не замужем и оказалась также достаточно умна, чтобы избежать обязанностей, которые появляются после вступления в брак в Центральной Азии. Ей даже удалось избежать приготовления еды, оставив это занятие Ойти. Азиза заходила в кухню только для того, чтобы проверить, как там идут дела. «Я многое умею, но только не готовить», – говорила она, показательно изображая угрызения совести.

На меня большое впечатление произвела и Ойти, в особенности после того, как показала мне несколько блюд узбекской кухни, которые наконец заставили меня проникнуться к ней уважением. Ойти – это прозвище, и оно означает «старшая

сестра», она пережила болезненный развод, в результате которого пришлось разделить детей. Ойти взяла себе дочь, а ее бывший муж получил сына. Еще более болезненной эту ситуацию делало то, что ее бывший муж открыл другую гостиницу, конкурирующую с «Антикой», сразу за углом. Бывшие супруги не разговаривают друг с другом, и с сыном у Ойти близких отношений не сложилось. Вместо этого Ойти нашла утешение в своей новой семье – с Азизой и персоналом: по большей части у них работали женщины. Когда я заболела, они приносили мне *нан* и восхитительный напиток из листьев черного чая, с сахаром, гранатовыми зернами, листьями айвы и еловыми веточками. Он напомнил мне десертный чай, который я пила в Синьцзяне, но этот, как мне сказали сестры, обладает особыми антибактериальными свойствами.

– Иногда на рынке можно увидеть, как цыгане жгут веточки на счастье, – сказала Азиза.

Ойти отметила, что некоторые ингредиенты необязательны и добавляются не всегда.

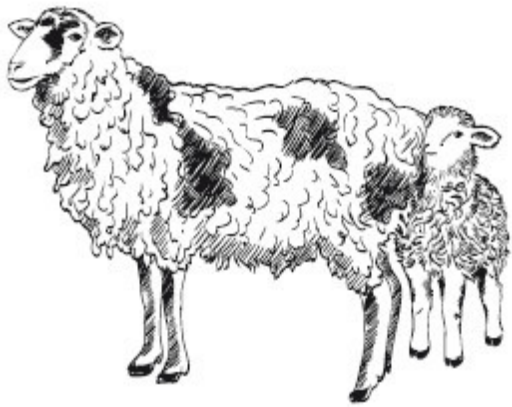
– Нет, это не так, – возразила Азиза. – В особенности когда туристы в плохой форме!

Слушая сестер, рассказывавших о чае и других блюдах, я узнала, почему узбекская кухня не острая. Специи и приправы, которые я видела на рынках, обычно предназначаются для использования в лечебных или косметических целях, как делалось на протяжении столетий. Те, у кого возникают проблемы с глазами, добавляют шафран в супы для улучшения зрения, диабетики едят сушеные ягоды барбариса для регулирования уровня инсулина. Пожилые люди кладут в чай корицу, таким образом помогая своим почкам. Родители моют волосы младенцам с использованием базилика, для того чтобы волосы были здоровыми.

Что бы там ни было в этом чае, но он мне помог вместе с блюдом под названием *атала*. Это было типичное блюдо для завтрака, но сестры редко его подавали, потому что оно не нравилось иностранцам. Но меня заинтересовало древнее блюдо из пшеницы, предшествовавшее лапше. В горячем *казане* Ойти нагрела стакан муки из нешелушеной пшеницы с небольшим количеством растительного масла, постоянно помешивая и не позволяя скатываться в комочки. Мука потемнела и превратилась в вязкую тестообразную смесь. Ойти добавила немного воды и щедро насыпала сахара, а потом помешивала, пока смесь не сделалась темной и липкой, как карамель. Она сняла ее с огня и позволила немного остыть. Я попробовала, что получилось. По вкусу это напоминало клейкий и сладкий пшеничный крем,

сытный, но незатейливый и достаточно мягкий для моего нежного желудка.

По мере моего выздоровления я попробовала и другие блюда, которые она готовила, например восхитительное тыквенное печенье. Мелко нарезанная кубиками тыква с репчатым луком перемешивалась с солью, сахаром, тмином и черным перцем. Она заворачивала начинку в длинные куски сдобного теста, перекрещивая эти полоски таким образом, что они напоминали шнуровку на бюстье. В горячей печке сладко-острая начинка таяла, а внешняя корочка становилась хрустящей. Съев одно печенье, я потянулась за другими, у меня внезапно проснулся аппетит.



В гостинице было так уютно, что мне не хотелось уезжать. Я чувствовала там себя как дома, обо мне заботились сестры, рядом были свекор со свекровью. Но Кэролайн и Дэвид собрали вещи и отправились домой, а мы с Крэйгом должны были готовиться к путешествию по Туркменистану и Ирану. Мне было грустно, когда я думала о жизни без привязки к какому-либо дому, вдали от семьи, и нам с Крэйгом предстояло вернуться именно к такой жизни – до окончания путешествия, а может, и после него.

В наш последний день в Самарканде персонал, который обычно ничего не готовил для гостей, кроме завтрака, приготовил для нас обед – и вы можете догадаться, что это было.

Азиза знала, что мне надоел *плов*, но хотела показать мне более творческую версию. Я вызвалась сходить на базар. Когда я вернулась, Ойти сражалась с плитой – это было воскресное утро, а поскольку семьи по выходным готовят больше, подача газа в районе была более слабой, чем обычно. Наконец ей удалось зажечь плиту, и она приготовила ингредиенты в том порядке, в котором они должны добавляться в *казан*. Она сказала, что если повар опытный, то заранее не нужно готовить ничего, кроме мяса,

а потом использовать свободные минутки, пока блюдо тушится, для того чтобы нарезать и добавить другие ингредиенты.

Блюдо выглядело достаточно аппетитно, пока готовилось, гранатовые зерна, редиска и целые головки чеснока украшали рис. Крэйг помог накрыть на стол.

– Все американские мужчины такие? Он всегда помогает дома? – спрашивали сотрудницы.

– Где вы его нашли? – спросила еще одна.

Перед началом еды Азиза прочитала молитву:

– Спасибо Аллаху за все, что дал нам. Мы благодарны за эту еду тем, кто ее вырастил, а также тем, кто принес ее сюда. *Аминь*.

Потом они все провели руками по лицу вниз, как обычно делают в Центральной Азии во время молитвы – будто вытирают лицо руками.

Результат трудов Ойти получился восхитительным. Кристально чистые зерна граната придавали рису праздничный вид и небольшую сладость, в то время как редис добавлял остроты. Зубчики чеснока расплавились как масло, а кусочки айвы стали мягкими, как запеченные яблоки. Я примирилась с *пловом*.

* * *

Еда становилась все хуже и хуже после того, как мы уехали из Самарканда и путешествовали по другим частям Узбекистана. По мере того как мелькали мили, *нан* становился меньше и суше. Гранаты побледнели. Даже базары стали менее привлекательными и более неухоженными – вместо того чтобы потратить время на аккуратную выкладку товара, продавцы наваливали чахлые фрукты и овощи как попало поверх мятых одеял, валявшихся на земле. В Хиве, окруженном стеной торговом городе, который специально для туристов из Европы превратили в нечто подобное Диснейленду, мы ели самую худшую лапшу из всего, что пробовали на протяжении нашего путешествия. Вялые зеленые полоски находились под безвкусной кашеобразной кучей баранины, помидоров и картофеля. Даже после того, как я добавила приличную толику соли и паприки (необъяснимая замена перцу), эта кашеобразная масса все равно осталась несъедобной. Я с вожделением смотрела на импортную «мусорную еду», которая стояла на полках в пыльном маленьком магазинчике, затем сломалась, достала деньги и купила дорогую упаковку чипсов «Принглс».

На этой голой земле мы с Крэйгом отметили вторую

годовщину нашей свадьбы. Варианты выбора блюд и развлечений были невелики, и я предложила провести вечер в бане по древней восточной традиции, которая распространилась по всему Китаю, пройдя через Средний Восток. Мы слышали, что одна баня в историческом городе Бухара считается очень хорошей.

Первым предупреждением для меня стал персонал – у входа маячили волосатые мужчины, на которых не было ничего, кроме шапочек для душа и набедренных повязок. Они с мрачным видом вручили нам простыни и предложили пройти за занавеску. После того как мы вышли из-за занавески, обмотанные простынями, они повели нас в коридор, по виду напоминавший тюремный, весь заполненный паром.

– Встаньте здесь! – рявкнул один массажист.

Пар немного попахивал мочой. Затем Крэйг остался в главном коридоре с одним из массажистов, а другой повел меня в отдельный кабинет.

– Ложитесь! – гаркнул он.

Я легла лицом вниз на твердую мраморную поверхность. Он приказал мне снять простынь, но я отказалась выполнять этот приказ.

– Как хотите, – ответил он и тут же вылил на меня несколько ведер обжигающей воды.

Затем он взял суровую ткань и начал натирать ею мои руки и ноги, будто наждачной бумагой, причем так сильно, что сразу же начали отделяться огромные темные куски омертвевшей кожи, а я сама стала напоминать красного, только что сваренного омара. Затем он использовал в виде скраба мед и имбирь, которые нанес на мою красную кожу, они стали проникать сквозь поры и как будто жалили меня. Затем последовали еще несколько ведер воды, но на этот раз ледяной.

– Джен? – робко позвал Крэйг из основного зала.

Я похромала к мужу, ярко-красная и потрепанная. Выходя, мы чуть не поскользнулись на мокром полу. В это время в помещение заходила группа полных энтузиазма итальянок с обнаженной верхней частью тел. Это была наша первая и последняя баня во время путешествия. Вот такое получилось романтическое празднование годовщины свадьбы.

Совсем недалеко от границы с Туркменистаном мы остановились в лагере, где стояли юрты, рядом с Аяз-Кала – тем, что осталось от окруженного стеной города VI века. Мы прошлись среди руин в огромном песчаном карьере, разделенном глиняными стенами, перед тем как поставить юрту на каменный фундамент. Это центральноазиатский эквивалент дома на колесах. Разрекламированное озеро, в котором мы предположительно могли бы искупаться, оказалось соляным болотом. В долине внизу мы видели перекати-поле. Привязанные к деревянным столбам верблюды печально стенали весь день.

После того как мы устроились на месте, мы столкнулись с одним американским пенсионером, с которым уже встречались в Самарканде несколько недель назад. Джеффри оказался очень бодрым, несмотря на то что ему было за семьдесят, и он путешествовал по Центральной Азии в одиночестве.

– У вас знакомые лица! – сказал он, останавливаясь между юртами и склоняя голову набок, рассматривая нас.

Он рассказал, что после нашей последней встречи проехал по Узбекистану «восьмеркой» и останавливался на бессточном Аральском море, которое высыхает из-за экологических проблем, а также побывал в заброшенном приграничном городе Нукусе. По его словам, Аральское море оказалось «не таким депрессивным, как я представлял, – это было забавно!». Джеффри также сообщил, что в Нукусе есть большой музей искусств. Когда я поделилась своим разочарованием от лагеря с юртами, Джеффри кивнул.

– Когда я впервые сюда приехал, у меня возникли те же чувства, – признался он. – Я подумал: а что же это за место такое? Но постепенно оно мне начинает нравиться все больше и больше. И неплохо, что в санузле довольно чисто!

Я сомневалась в этом, но Джеффри оказался прав по нескольким пунктам. В дальнейшем мы отправились в Нукус, в

котором находился хороший музей с бесценными экспонатами современного искусства. Они были контрабандой вывезены из России. Лагерь с юртами оказался неплох; и санузлы на самом деле были весьма приличными. Рано утром место становилось волшебным, а когда солнце опускалось в долине, то окрашивало небо розовыми и оранжевыми полосами, напоминая закат на Гавайях, только без океана.

В юрте-столовой мы ели безвкусный рисовый пилав вместе с Джеффри, который спросил, как продвигается мое кулинарное исследование. Я сказала, что я в ужасе от еды в Узбекистане. Не столько блюда были ужасны, сколько меня беспокоила монотонность и однообразие в приготовлении пищи. Почему *плов* нужно готовить из одних и тех же пяти ингредиентов? Почему есть только несколько основных начинок для *мантов* и *самсы*, пельменей, которые готовят на пару или пекут в духовке? Где воображение, когда дело касается приготовления пищи?

– Ну, знаешь, то, что ты описываешь, напоминает мне еду в те времена, когда я рос в Мичигане в 1950-е годы, – заявил Джеффри. По его словам, основными блюдами были чередующиеся стейк, отбивная из молодой баранины, запеченный окорок, жаркое из курицы и спагетти. (Как я выяснила в процессе своего исследования, итальянская паста является относительной новинкой для Америки, она появилась в широкой продаже только в 1920 – 1930-е годы.) – Когда мы ели спагетти, отец обычно открывал бутылку кьянти, единственного вина, которое мы пили, и пили мы его только со спагетти, – добавил Джеффри. – Я вырос в Америке, которая показана в ситкоме *«Предоставьте это Биверу»*, и мы получали удовольствие от той еды, которая у нас была. В очень редких случаях ходили в скромный китайский ресторан, чтобы отведать экзотических восточных блюд.

Я подумала о своем детстве, которое прошло в 1980-е годы в Южной Калифорнии. По большей части я росла на китайской еде, что было следствием воспитания моих родителей, а также стандартной американской еде: макароны с сыром, гамбургеры, пицца и – как и Джеффри – спагетти. Там не было особого воображения, да никто особо об этом и не беспокоился. И только когда я уже была в подростковом возрасте, а потом когда мне перевалило за двадцать, Америка стала меняться, я сама стала больше путешествовать и попробовала разные кухни. Ко времени окончания мной колледжа рестораны в Сан-Диего, как и во многих других городах Америки, начали меняться. Открылось больше этнических заведений, кроме стандартных мексиканских закусочных с маисовыми лепешками *тако* и китайских ресторанчиков, где готовят еду на вынос. Я до сих пор помню, как

впервые ела *пад тай* и *гирос*. Когда я переехала в Нью-Йорк, мои горизонты существенно расширились. Я познакомилась с индийской курицей *тикка масала*, средневосточным *фалафелем* и вьетнамским супом *пхо* в деловой части города; в жилых кварталах, рядом с моим университетом, я попробовала корейский рис, который готовят в каменном котле под названием *бибимбап*, а также кубинское блюдо *арроз кон полло* и еврейские бэйгелы. В то время как большая часть упомянутых блюд едва ли считается экзотикой в большей части Америки в наши дни, было время, и не так давно, когда они еще являлись экзотикой.

Конечно, Центральная Азия не соответствовала моим стандартам, которые повысились за годы, на протяжении которых я со своей навязчивой идеей о еде вкушала пищу в самых разных местах. Разговоры с Джеффри напомнили мне, что я должна ценить то, что имею: не то чтобы с любовью относиться к каждой порции *плова*, которую мне подают, но я должна воспитывать в себе не только терпение, но и уважение к нему.

Это напомнило мне и о том, как в Центральной Азии относятся к хлебу, – этот урок я получила от узбекского пекаря. После того как он упомянул, что один раз попробовал итальянский хлеб, я попросила сравнить его с *наном*. Он замолчал на какое-то время.

– Мы не можем критиковать хлеб в Центральной Азии. Никакой хлеб не бывает плохим, – сказал он.

Как и в Синьцзяне, к хлебу здесь относятся с огромным уважением и никогда не выбрасывают, независимо от того, насколько он старый. Тот пекарь рассказал мне, что если в Центральной Азии находят валяющийся на земле хлеб, его подбирают, целуют и держат у своего лба, перед тем как положить на стол или прилавок – куда-то на более достойное место, чем то, где он был найден. Это повеления пророка Мухаммеда, напоминание о том, что пища священна. Теперь, после этого путешествия, я после окончания трапезы обычно прошу официантов упаковать для меня остатки хлеба вместе со всем остальным. Просьба может казаться им мелочной – с такой может обращаться нищенка, но мне это кажется правильным.

* * *

Нам снова пора было отправляться в путешествие по сельской местности Центральной Азии – Туркменистану. Эта страна соответствует карикатурному представлению богатой пустынной автократии в «*Диктаторе*», где главную роль исполнил Саша

Барон Коэн. После пересечения границы мы ехали по дороге, которая прорезает бесконечные пески, на протяжении многих часов, пока не добрались до первого свидетельства богатых запасов природного газа, которые имеет эта страна. В середине перекатывающихся дюн появилась огромная впадина в форме миски, объятая пламенем. Поставив на ночь палатку, мы с большим любопытством неотрывно смотрели на газовый кратер Дарваза. По величине он соответствует школьному стадиону с беговой дорожкой. Огни горели в бесконечных уголках и впадинках, а также поднимались из глубины в центре, время от времени вылетал кружащийся огненный шар. Это зрелище напоминало ворота в ад. Крэйг подошел к самому краю и стал смотреть вниз, в то время как я оставалась в нескольких метрах позади.

– Не подходи слишком близко! Я не думаю, что в этом месте кто-то бросится тебя спасать! – нервно крикнула я.

Наш гид рассказала нам, что верблюды и овцы время от времени падают вниз с края кратера. Но Крэйг едва ли меня слышал из-за непрерывного рокота, который становился громче по мере того, как вечерний воздух становился холоднее. Вечером, как сказала нам гид, огонь бушует так сильно, что звук напоминает звук несущегося поезда.

Ряд друзей и знакомых, которым доводилось путешествовать по Великому шелковому пути, рассказывали нам, что это место слишком причудливое и фантастическое, чтобы проехать мимо. О нем знают лишь немногие туркмены. Из края кратера торчали трубы. Добыча природного газа является основной отраслью промышленности. Что-то пошло не так с проектом по разведке газовых месторождений? Сколько времени уже горит этот огонь? Делались ли попытки его потушить? Наш гид ничего этого не знала.

– У нас нет этой информации, – сказала она, опуская голову. В Туркменистане это станет обычным ответом: мы его получали почти на каждый вопрос, который задавали.

На следующее утро мы упаковали вещи и поехали по голой пустыне. Мы остановились в небольшой деревне, где не было автомобилей, водопровода и электричества. Но у них был природный газ, и в больших количествах, так что огонь в стоящих на улице печах горел весь день. Пока мы прогуливались по деревне, ее жители притворялись, будто не видят нас. Мы будто были существами, находящимися в другом измерении.

Мы снова сели во внедорожник и через несколько часов прибыли в место, которое кардинально отличалось от увиденной деревни, – это был по-настоящему современный город, который

вырос в пустыне подобно Лас-Вегасу. В столице, Ашхабаде, было много новых мраморных зданий, били струи воды в фонтанах, возвышались золотые статуи бывшего диктатора, страдавшего манией величия, Сапармурада Ниязова. Он умер в 2006 году после того, как пятнадцать лет правил страной. За этот период он переименовал себя в Туркменбаши – лидера всех туркмен. В период его правления тысячи туркмен были посажены в тюрьмы, людей пытали или отправляли в ссылку за выражение несогласия.

После смерти Ниязова его сменил его верный дантист, который, по слухам, являлся его незаконнорожденным сыном; выборы, на которых он одержал победу, были откровенным фарсом.

На протяжении следующих нескольких дней мы ходили на экскурсии по жутким достопримечательностям столицы. Национальный музей посвящен Туркменбаши, зал за залом представляют его подробнейшую биографию и заставлены его вещами. В Национальной библиотеке книжные полки заполнены скудно, зато было множество экземпляров ежемесячного журнала, где на каждой обложке – фотографии нового президента. Самый главный зал библиотеки, под куполом здания на верхнем этаже, посвящен «Рухнаме» – книге, в которой Туркменбаши представил свою философию и переписал историю на свой вкус. Среди скудного ассортимента книг выделялись десятки экземпляров «Рухнамы», которые стояли на полке вместе с огромной скульптурой, изображающей эту книгу, окрашенную в розовый цвет. Выйдя на улицу, мы пошли пешком по новому району Ашхабада. Широкие улицы заасфальтированы, высятся новые

здания, построенные на огромные деньги, которые страна получает за природный газ. Мы подошли к одному местному жителю, чтобы спросить дорогу; он притворился, что не видит нас, и пошел дальше. Все люди по всей стране отводили взгляд. Хотя Саша Барон Коэн представил Туркменистан как фарс, мы чувствовали себя так, как будто попали в научно-фантастический фильм.

* * *

Наконец мы встретили туркмена, который оказал нам теплый прием. Это был знакомый знакомого, и он даже захотел с нами пообедать. Пока мы ели, он объяснил, что многие местные жители оказывают нам холодный прием из страха. Правительство приказало местным жителям не разговаривать с иностранцами – например, от студентов университета требовалось подписать контракт, обязывающий не иметь дел ни с кем, кроме туркмен. И, несмотря на свое гостеприимство, Михаил ходил по краю. Он спросил, является ли моя книга политической по своей сути, и при этом проявлял осторожность – он задавал вопрос на ресторанной парковке, где был уверен в том, что нас не подслушивают и разговор не записывается. Я ответила не сразу – его вопрос напомнил мне то, что однажды сказал писатель Джордж Оруэлл: все книги являются политическими. Я решила не говорить об этом вслух.

– Нет, – ответила я. – Меня в основном интересует еда.

– О, отлично! – воскликнул он. – Потому что у меня могли бы возникнуть большие проблемы, если бы вы писали о политике.

Михаил пригласил нас в «Пицца-Хаус». Несмотря на свою ксенофобию, правительство дало разрешение на открытие ресторанов, предлагающих иностранную еду. Хотя никакие международные сети быстрого питания не открыли своих заведений в Туркменистане, у ряда их копий типа «Пиццы-Хаус» бизнес шел бойко. Владельцу удалось скопировать дух Pizza Hut, там такая же обстановка и салат-бар. Пироги оказались точно такие же безвкусные.

Михаил одевался и разговаривал в западной манере, на нем была застегнутая на все пуговицы куртка и брюки защитного цвета. Он учился в Америке, а после получения степени магистра вернулся в Туркменистан жениться. Теперь он отец двоих детей и ждет третьего: «Моя жена опять беременна». Он пригласил нас к себе домой на семейную трапезу.

– Я только что закончил строительство юрты у себя во дворе,

– сказал он с британским акцентом, который приобрел у иностранных коллег по работе.

Туркмены, как и киргизы, традиционно были кочевниками. Михаил планировал использовать юрту для развлечений и размещения гостей. Он бы пригласил нас остановиться у себя дома, но правительство не разрешает туристам останавливаться нигде, кроме нескольких отведенных для этого гостиниц.

Михаил спросил меня, какие туркменские блюда мне хотелось бы попробовать. Удаляясь от Китая, я обнаружила, что лапшу больше не делают дома, даже сухую лапшу едят редко. Вскоре после того, как мы въехали в Туркменистан, я обнаружила кусочки лапши в пластиковых пакетах в одной небольшой бакалейной лавке. Наш водитель сказал, что это еда быстрого приготовления на самый крайний случай и, вероятно, эта лапша лежит в лавке уже года два.

Наш туркменский друг подтвердил, что его семья редко делает лапшу дома, а учитывая низкий статус этого продукта, люди совершенно точно не будут подавать ее гостям. Поскольку попробовать лапшу не получалось, я спросила о традиционном супе из баранины с лепешкой под названием *дограма*. Иностранный друг, который познакомил нас с Михаилом, упоминал, что это восхитительное блюдо.

– Это очень хорошее блюдо, – подтвердил Михаил. – Нужно зарезать целого барана, чтобы его приготовить.

Он сказал, что баранина должна быть свежей. И ни один кусок животного не будет выброшен. Его семья использует шерсть для пошива одежды. Кожа пойдет на куртки и обувь.

– Мы едим все части, включая яички и мозг. Мозг невероятно сочный и полезен для здоровья. Я ем его раз в месяц, для того чтобы сохранять острый ум.

Мозг не казался мне очень привлекательным. Но тем не менее я оживилась. Мысль о том, чтобы посмотреть, как будут забивать животное, вызывала нездоровое любопытство. У меня и раньше была такая возможность, в Кашгаре, когда я ходила на рынок, где продают живых животных, но в последний момент я обошла бойню стороной. Однако на протяжении последнего месяца я осознала важность баранов для кухни Центральной Азии. Чем больше я об этом думала, тем больше понимала, что если ты наслаждаешься мясом, не наблюдая за тем, как оно получается, от начала до конца процесса, то в этом есть некоторая доля лицемерия.

– Ну как, пойдем? – спросила я у Крэйга. Он был готов и полон энтузиазма. В конце концов, ведь не каждый же день кто-то предлагает зарезать барана в нашу честь.

* * *

В назначенный день Михаил повез нас из Ашхабада в своем блестящем седане. До его дома был час пути. Его семья – как близкие, так и дальние родственники – жила в небольшой деревне, состоявшей из аккуратных прямоугольных участков земли, которые напомнили мне американские пригороды, там тоже часто так делят землю. Но его дом оказался совсем не роскошным. Четыре комнаты были маленькими, а кухня, примыкающая к основному зданию, построена из тонких досок, напоминая сарай для хранения инструмента. В большом дворе, рядом с отхожим местом и сараем, стояла круглая юрта, которую недавно поставил Михаил.

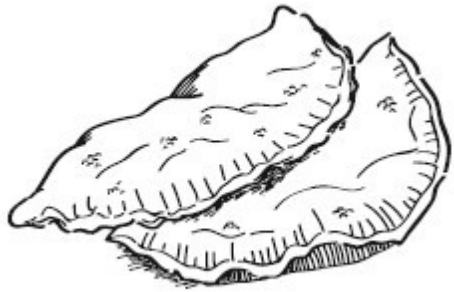
Мы с Крэйгом поприветствовали семью Михаила, которая включала двух карапузов, веселившихся и шаливших рядом с его женой. Она была скромной женщиной на сроке восемь с половиной месяцев, казалось, что у нее вот-вот начнутся роды. Семса выглядела в той же степени традиционно для туркменки, в какой Михаил выглядел современным. На ней было бесформенное платье до лодыжек и головной платок, скорее напоминающий длинный шарф. С его помощью ее волосы были уложены в узел на голове и обвиты тканью, а концы платка свисали на плечи. Такая прическа типична для туркменских женщин. Я поздоровалась и узнала, что она не говорит по-английски. Она оставалась в кухне, пока резали барана.

Двое родственников Михаила принесли животное из сарая. Они его перевернули и несли за ноги. Баран явно испытал потрясение. Казалось, что на морде у животного отражается непонимание происходящего, а совсем не страх. Еще сутки назад животное паслось на участке в туркменской пустыне, где растут сорняки, а потом его внезапно вместе со всей отарой отправили на ближайший базар. Родственники Михаила поехали на базар сегодня утром, поинтересовались возрастом (животному был год), проверили здоровье по глазам и зубам, пощупали круглые, но не слишком жирные бока – и выбрали этого барана среди других.

Как объяснил нам Михаил, для барана лучше быть зарезанным как можно быстрее после покупки. Пока он не приспособился к новой обстановке, он находится в состоянии оцепенения, что хорошо перед грядущей смертью.

Один из родственников Михаила держал барана, второй взял острый нож и перерезал животному горло одним быстрым движением. Кровь хлынула в неглубокую яму, заранее выкопанную в земле, и запятнала землю рядом. Ноги животного дергались, пока не произошло опорожнение мочевого пузыря –

хлынул поток горячей мочи. Мясник сделал разрез на спине животного, потом вымыл нож из оловянного кувшина, а затем поставил кувшин на землю так, чтобы носик смотрел в сторону Мекки. Баран прекратил дергаться, глаза животного остекленели.



Мясник стал снимать шкуру с барана. Начал он с ног, причем с самого низа, вначале действовал ножом, а потом рукой осторожно отделял кожу от плоти. Передняя нога болталась вверх и вниз, пока он работал над ней вручную, продвигаясь снизу вверх. Зазвонил его мобильный телефон. Он воткнул нож в деревянный столб, стоявший рядом, и ответил на звонок окровавленной рукой. Отключив связь, он вернулся к работе, его руки полностью погрузились в тело животного, и казалось, что эта работа не требует усилий, будто он достает пуховое одеяло из пододеяльника. После того как баран был полностью освежеван, мужчина отрезал ему ноги, потом одним быстрым движением отсек голову. Он повесил тушу вверх тормашками на столбе и занялся более грязной работой: вытащил кишки, которые оказались такими же длинными, как пожарный шланг.

– Не самая любимая часть процесса, – сказал Михаил, корча гримасу.

Остальные внутренние органы извлекли быстро, мясник отрезал вены, идущие к сердцу, чтобы стекла кровь, потом насадил несколько хрящей на деревянную палку.

– Мы должны чем-то поделиться с бедными, – объяснил это действие наш туркменский друг.

Мясник срезал мясо с ребер и позвоночника и удалил ценный жир с хвоста, голый остов остался висеть на столбе. Я бросила взгляд на часы в моем сотовом телефоне. Вся процедура заняла меньше получаса.

– Конец, – объявил Михаил.

Мне за мою жизнь доводилось рубить много мяса, а также костлявых цыплят и рыбу, но я никогда раньше не видела, как забивают и разделывают такое большое животное. Я удивилась, что меня это зрелище никак не травмировало. Я почувствовала

легкую тошноту, когда мясник извлекал внутренние органы, но забивание меня не беспокоило, и оно также не показалось мне жестоким. Когда барана резали, он не издал ни звука, даже пикнуть не успел – выражение «как агнца на заклание» показалось мне очень подходящей фразой для описания безропотности и покорности забитого барана. Этот баран обеспечит пропитание семье на оставшуюся часть месяца. Мясник сработал так ловко и быстро, что мы могли сразу же заняться приготовлением пищи, больше ни о чем не беспокоясь.

Все приступили к работе. В юрте невестка Михаила месила тесто для хлеба, стоя на коленях перед большой кучей теста и вбивая в нее костяшки пальцев. Еще одна родственница раскатывала тесто на листы овальной формы, после чего по краям наносила подобие пунктирной линии небольшой пикой. Хлеб ставили в еще одну печь, по форме напоминающую пчелиные соты, и выпекали, пока не появлялась хрустящая корочка. После того как он остывал, каждый лист разламывали на мелкие кусочки. Это дело раздражало моего мужа, потому что было монотонным.

– Да, это заняло много времени, – сказал он потом. – Почему мы просто не макаем хлеб в суп?

Но если бы хлеб так не измельчали, то я не вспомнила бы суп с хлебом и бараниной, который ела раньше на Шелковом пути, в Сиане. Хлеб, как рассказывал мне китайский писатель, пишущий о кулинарии, появился где-то в Персии или поблизости. Связь казалась сверхъестественной. Но здесь добавлялся еще один шаг. Михаил разложил хлебные крошки на листе полиэтиленовой пленки, посыпал их мелко нарезанным репчатым луком, а потом накрыл полиэтиленом. Хлеб с луком соединяли таким образом, чтобы хлеб пропитался луковым соком и запахом.

Тем временем отец Михаила приготовил бульон – огромный *казан* поставили на огонь во дворе, чтобы прокипятить мясо с ребрышек и разные обрезки. В медленно кипящий бульон он добавил помидоры, которые предварительно пропустили через измельчитель. Мясо варили до готовности, после этого нарезали на куски вручную и раскладывали по емкостям для еды вместе с хлебом и луком и заливали крепким бульоном. На меня произвела впечатление всеобщая работа – предстоящее пиршество вдохновило всех. Помогала вся семья, и для разнообразия в приготовлении пищи в равной степени участвовали и мужчины.

Пока продолжалась подготовка, я отправилась на кухню, где находилась жена Михаила Семса и готовила… *плов*. Хотя я упоминала, что уже съела большое количество рисового пилава, и

неоднократно, наш хозяин заявил мне, что неправильно не подать это блюдо, когда требуется показать высшую степень своего гостеприимства. Семса помешивала рис, а ее огромный живот чуть не касался плиты. Я поговорила с ней с помощью соседки, которая пришла на пиршество. Я узнала, что Семса, как и многие туркменские женщины, была неработающей мамой. На самом деле она никогда не работала. Хотя ее муж учился в колледже за границей и получил в Америке степень, она получила только среднее образование и никогда не выезжала за пределы Туркменистана.

Пока она готовила, я обратила внимание на странную привычку. Она довольно часто оглядывалась вокруг с наигранной скромностью, а потом прикрывала рот одним из концов головного платка, которые свисали ей на плечи. Она какое-то время держала платок у рта и почти робко его покусывала. Увидев удивление на моем лице, она попыталась объяснить свои действия, показывая куда-то за пределы кухни и на головной платок. И как раз в эту минуту вошли Михаил и Крэйг.

– Это знак уважения, – пояснил Михаил.

– Уважения? – переспросила я.

Он пояснил, что туркменские женщины обычно прикрывают рот, когда находятся в присутствии мужчины, не являющегося ее мужем и кровным родственником.

Это казалось слишком странным, чтобы быть правдой. Но на самом деле каждый раз, когда мимо кухни проходил какой-то мужчина, Семса и все другие женщины, оказавшиеся поблизости, засовывали кончик головного платка в рот.

Наш хозяин добавил, что женщинам также не разрешается разговаривать с этими мужчинами.

– Погоди! – Крэйг повернулся к Михаилу. – А если ей нужно сказать что-то важное?

– Ну, на самом деле совсем недавно мой отец, например, спрашивал у нее, где лежат помидоры, – ответил Михаил. Я вспомнила: она ответила, показав пальцем. Как пояснил Михаил, она могла ответить жестами или велеть кому-то из своих детей передать то, что нужно. Естественно, это было практичное решение, потому что ее дети далеко от нее не отходили.

– А если пожар? Или какое-то срочное дело, не допускающее отлагательств? – настаивал Крэйг.

– Если что-то на самом деле важное типа пожара, то она может сказать об этом шепотом. *Вот так*, – пояснил он, понижая голос до едва слышимого.

Мы с Крэйгом замолчали и какое-то время сохраняли молчание, как жена Михаила.

– Это знак уважения к старшим, к мужчинам, – повторил Михаил, похоже, он не видел, что мы с каждой минутой испытываем все большее и большее недоумение. – Знаете, женщинам нужно учиться молчать… – Он резко замолчал сам и усмехнулся. Я смогла только выдавить из себя притворный смешок, пытаясь найти подходящий для почетной гостьи ответ. Я решила задать еще несколько вопросов. Он признал, что в Америке дела обстоят по-другому, в чем он успел убедиться, пока там жил. Но он с этим быстро смирился. Там – Америка, а здесь – Туркменистан. Да, было правдой, что его жена не имеет права голоса по многим вопросам. Но в обмен за ее молчание он заботится о ней и семье. – Вы не можете на самом деле вести современный образ жизни и быть *мужчиной*, – пояснил он.

Так что, естественно, он выбрал быть мужчиной.

Михаил проводил нас в юрту, где с большой помпезностью открыл красивую бутылку красного вина с Кавказа. Его семья подняла тост в нашу честь. Трапеза началась с салата из огурцов и помидоров с мятой, а также кусочками сочной дыни, от которого потекли слюнки. *Дограма* получилась сытной и восхитительной, а *плов* Семсы был лучше, пожалуй, из всего того, что мы ели раньше, потому что был из свежей баранины с добавлением абрикосов. Михаил с интересом говорил о мировой политике. И семья еще раз подняла тост в нашу честь. Но тем не менее еда оказалась трудно перевариваемой – не только из-за дикого обычая, о котором мы только что узнали, но и потому, что женщины сидели отдельно, вне юрты, на холоде, в то время как мы с Крэйгом ели вместе с мужчинами. Очевидно, что мой статус иностранки делал меня почетным мужчиной.

Из всего, что мы видели в Туркменистане, самым отталкивающим оказался Михаил: он был таким понятным, таким добрым, таким западным, но только до тех пор, пока мы не увидели его дома, в царстве несправедливого диктаторства, с его молчаливой женой.

В Центральной Азии мне доводилось встречать женщин, которые плакали и были несчастны на собственных свадьбах, подвергнувшихся насилию невест, а теперь я увидела еще и безмолвную жену. Если это значит быть женщиной в Центральной Азии, то чего ждать в Иране, границу с которым мы собирались пересечь на следующий день?

Гюльчетай (киргизские квадратики из теста с овощами)

6 порций

Для мяса и овощей:

1,5 кг мяса молодого барашка, говядины или конины в нескольких кусках, с костями

3 л воды

2 лавровых листа

Соль и свежесмолотый черный перец

2 луковицы, очищенные и нарезанные колечками толщиной 1 см

4 большие моркови, разрезанные по диагонали на три части

6 небольших картофелин, разрезанных пополам

Для теста:

1 ½ стакана воды

1 яйцо

1 чайная ложка соли

4 стакана обычной муки

Порубленные петрушка и укроп для присыпки

Приготовление бульона

Положите мясо в кастрюлю с толстым дном и добавьте воды. Доведите до кипения и снимите пену. Убавьте огонь, частично прикройте кастрюлю крышкой и дайте покипеть на медленном огне около часа, время от времени снимая пену. Добавьте лавровый лист, соль и черный перец по вкусу и дайте бульону еще покипеть на медленном огне в течение часа.

Приготовление теста

В большой миске соедините воду, яйца и соль и тщательно перемешайте. Добавьте 1 стакан муки и перемешайте руками. Затем добавьте остальную муку, по 1 стакану за один раз. Перемешивайте тщательно, пока не используете всю муку. Выложите тесто на чистую поверхность и месите 3–5 минут, пока оно не станет мягким, податливым и гладким. Покройте влажной тканью или заверните в пленку и дайте постоять по крайней мере 30 минут.

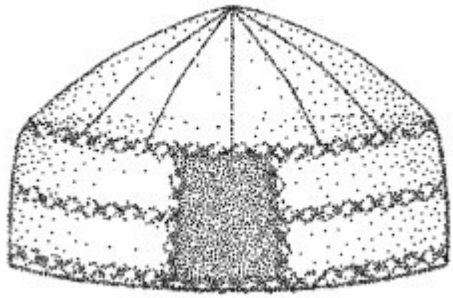
Раскатка теста

Следуйте указаниям по раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112). Нарежьте тесто на полоски шириной 10 см, затем разрежьте эти полоски поперек, чтобы получились квадратики, каждая сторона которых равна 10 см. Присыпьте квадратики мукой, чтобы не слипались, и приготовьте несколько стопок таких квадратиков. Оставшееся тесто раскатайте и нарежьте таким же образом.

Завершение приготовления блюда

В кастрюлю, где варится бульон, добавьте лук, морковь и картофель. Оставьте кипеть на медленном огне примерно 20 минут, пока овощи не станут нежными, но не мягкими. Вытащите лавровый лист. С помощью шумовки или дырчатой ложки

достаньте мясо и овощи из кастрюли и отложите в сторону. Бросьте часть квадратиков из теста в бульон, но не кладите их слишком много. Кипятите 7–8 минут. Затем достаньте их с помощью шумовки и разложите по тарелкам, на которых будете подавать блюдо. Повторите процесс, пока все квадратики не будут готовы и разложены по тарелкам.



Нарежьте мясо тонкими кусочками и положите понемногу на каждую порцию вместе с овощами. Посыпьте порубленными укропом и петрушкой и сразу же подавайте.

Самса (узбекские выпекаемые пельмени)

примерно 30 пельменей

Для теста:

1 стакан холодной воды

1 чайная ложка соли

2 ¼ стакана муки

Для начинки:

250 г молотой говядины или молодой баранины (30 процентов жира)

1 средняя луковица, порубить

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка молотого тмина

½ стакана растительного шортенинга (кулинарного жира) или маргарина

2 яичных желтка, взбить

Приготовление теста

Поместите воду и соль в большую миску и добавьте 1 стакан муки. Тщательно перемешайте, затем добавьте остальную муку, по 1 стакану за один раз, пока не используете всю. Переложите тесто на чистую, слегка присыпанную мукой поверхность и месите 3–5 минут, пока тесто не станет мягким, податливым и гладким. Прикройте тесто влажной тканью или заверните его в пластиковую пленку и дайте постоять по крайней мере 30 минут.

Приготовление начинки

Соедините в миске среднего размера говядину или мясо молодого барашка с луком, солью, тмином и черным перцем и тщательно перемешайте. Предварительно нагрейте духовку до 180°C.

Приготовление оберток для пельменей

Следуйте указаниям по раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112), раскатывая каждую порцию теста в один очень тонкий лист – он должен быть почти прозрачным. Смажьте лист теста очень тонким слоем шортенинга или маргарина и сложите пополам. Смажьте еще раз эту поверхность и снова сверните. Положите тесто в центре вашей рабочей поверхности и раскатайте его квадратом толщиной 2 мм. Посыпьте тесто мукой и нарежьте на квадратики примерно 7 см.

Формирование пельменей

Положите квадратик теста себе на ладонь и добавьте примерно 2 столовые ложки начинки. Соедините два диаметрально противоположных уголка и защипните края, затем соедините два других диаметрально противоположных уголка и тоже защипните края. Полностью склейте пельмени по краям, чтобы у вас получилось изделие в форме пирамиды с квадратным основанием. Смажьте каждое изделие тонким слоем взбитого яичного желтка.

Выпекайте пельмени 10 минут. Затем увеличьте температуру до 218°C и выпекайте еще 10 минут. Выньте из духовки и сразу же подавайте.

Альтернативная овощная начинка

Замените молотое мясо на 2 стакана мелко нарезанной кубиками тыквы и щедро добавьте в начинку сливочное масло, перед тем как складывать и защипывать пельмени.

Манты (узбекские паровые пельмени)

примерно 30 пельменей

Для теста:

1 стакан теплой воды

1 очень крупное яйцо

1 чайная ложка соли

2 ½ стакана обычной муки

Мясная или тыквенная начинка, как для самсы (с. 194)

Жирный йогурт без добавок

Для приготовления пельменей:

3-ярусная пароварка или большая закрытая кастрюля с

вставкой для приготовления продуктов на пару

1 столовая ложка растительного масла

Приготовление теста

Поместите воду, яйцо и соль в большую миску и добавьте один стакан муки. Тщательно перемешайте. Затем добавьте остальную муку, по 1 стакану за один раз, пока не используете всю муку. Переложите тесто на чистую, слегка присыпанную мукой поверхность и месите, пока тесто не станет мягким, податливым и гладким. Прикройте тесто влажной тканью или заверните его в пластиковую пленку и дайте постоять по крайней мере 30 минут.

Следуйте указаниям по раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112). Нарежьте тесто на полоски длиной примерно 7 см, затем разрежьте эти полоски поперек, чтобы получились квадратики, каждая сторона которых составляет 7 см. Сложите квадратики в несколько стопок, присыпая мукой, чтобы не слипались.

Формирование пельменей

Положите квадратик теста себе на ладонь и добавьте примерно 2 столовые ложки начинки. Соедините два диаметрально противоположных уголка и защипните края, затем соедините два других диаметрально противоположных уголка и тоже защипните края. Изделие принимает форму открытой коробки. Повторяйте процедуру, пока не закончатся обертки или начинка.

Смажьте нижнюю часть вставки, на которой вы будете готовить пельмени на пару, или соответствующий ярус пароварки небольшим количеством растительного масла. В кастрюлю, достаточно большую, чтобы поместить вставку для приготовления продуктов на пару, или на соответствующий ярус пароварки налейте воды слоем 2,5 см и доведите до кипения. Поместите пельмени на вставку или соответствующий ярус пароварки так, чтобы они не прикасались друг к другу, и готовьте каждую партию на пару 15 минут. Подавайте с жирным йогуртом без добавок.

Плов из гостиницы «Антика»

примерно 10 порций

1 стакан масла канолы

1,5 кг мяса молодого барашка или говяжьей голяшки с костями, разрезанные на 4 куска, или 900 г бескостного мяса молодого барашка или говядины для жаркого

3 большие луковицы, нарезанные кубиками

4 большие моркови, очищенные и нарезанные брусочками длиной примерно 5 см и толщиной 5–8 мм

1 столовая ложка соли

1 столовая ложка молотого тмина

1 столовая ложка свежесмолотого черного перца

5 стаканов риса средней длины, тайского риса «Жасмин» или индийского риса «Басмати», вымытого и вымоченного в горячей воде

3 стакана воды

½ стакана рубленого изюма или других сухофруктов

1 репа, нарезанная на восемь частей

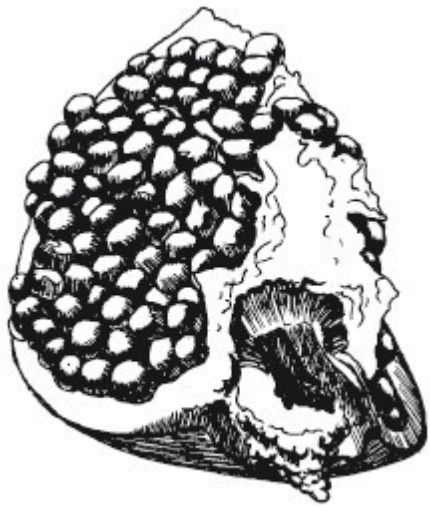
1 кольраби, нарезанная на восемь частей

4 головки чеснока

2 айвы или 2 яблока, очищенные от кожи, с удаленной сердцевиной и разрезанные на восемь частей

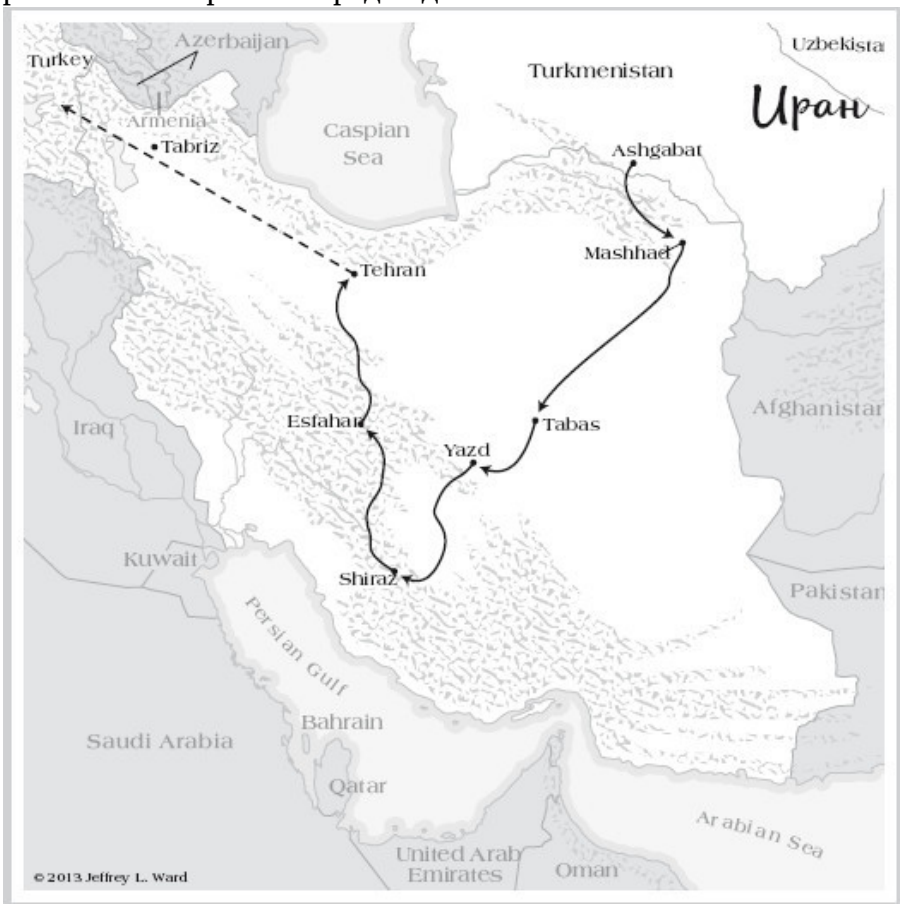
Гранатовые зерна для присыпки

Поставьте большой вок или кастрюлю с толстым дном на сильный огонь и добавьте масло канолы. Когда масло начнет дымиться, добавьте мясо и лук и готовьте 3–4 минуты, переворачивая мясо, пока оно не потемнеет со всех сторон. Добавьте морковь и помешивайте время от времени 2–3 минуты. Добавьте соль, тмин и черный перец. Слейте воду с риса и добавьте в ваш вок или кастрюлю, чтобы рис полностью закрыл мясо и овощи. Добавьте воду и закройте кастрюлю. Через 5 минут убавьте огонь до умеренно слабого и дайте смеси покипеть на медленном огне 15 минут.

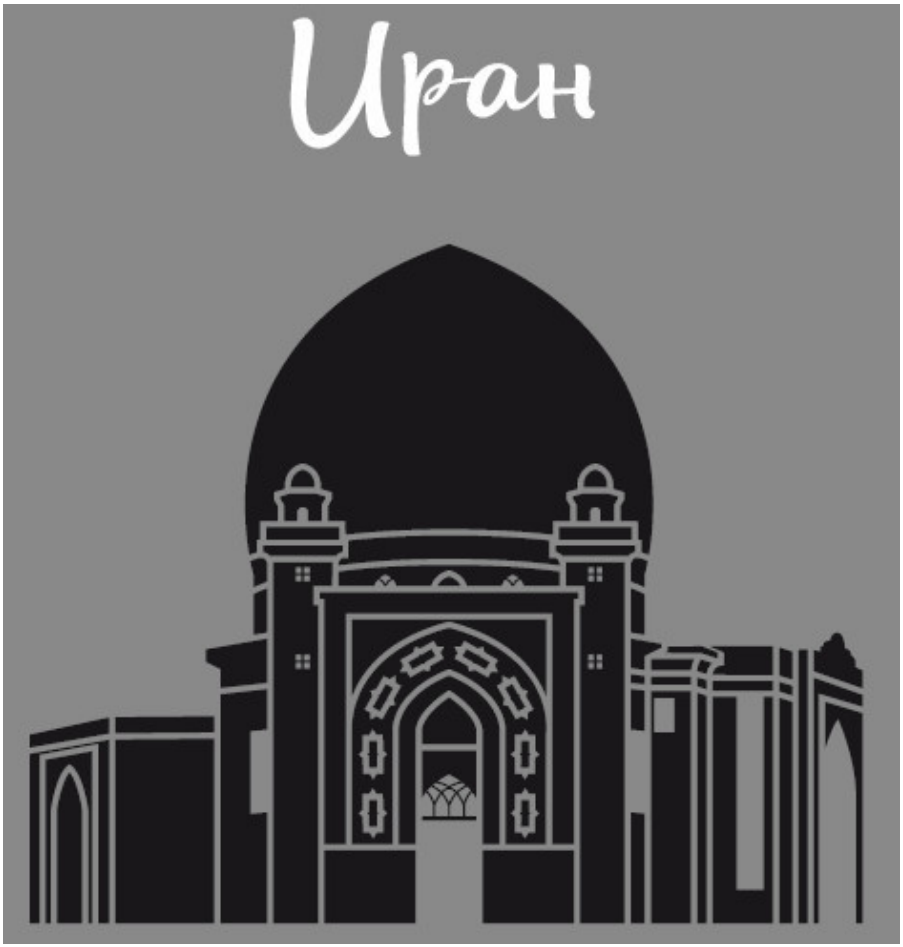


Откройте кастрюлю и достаньте мясо. Добавьте сухофрукты и перемешайте с рисом. Затем добавьте репу, кольраби, чеснок и

айву (или яблоки) поверх рисовой смеси, снова закройте и дайте повариться еще 25 минут, пока все не станет мягким. Тем временем нарежьте мясо на 8 порций и положите каждую порцию на тарелку. Разложите *плов* по тарелкам и присыпьте гранатовыми зернами перед подачей на стол.



Иран



7

В то утро, когда мы уезжали в Иран, я оделась тщательно: свитер с высоким воротом, мешковатые брюки и длинный черный шерстяной жакет. Пока наш внедорожник петлял по то поднимающейся, то опускающейся дороге, которая шла сквозь голые желтоватые горы, я развернула фиолетовый шарф и обмотала им голову. Наш гид из этнических русских рассмеялась на переднем месте пассажира:

– Вскоре вам придется носить его везде! Это ваши последние минуты свободы.

Я содрогнулась, несмотря на теплый осенний солнечный свет, который проникал во внедорожник. Хотя мы с Крэйгом были счастливы уехать из Туркменистана, мы приближались к Ирану со смешанными чувствами. Следующие три недели мы будем врать – не раскрывать, кто мы такие. Я больше не была писательницей, а просто шеф-поваром, интересующимся, как в Персии готовят еду; Крэйг больше не был журналистом, а стал владельцем моей кулинарной школы. Мы отправили наши блокноты, ноутбуки и видеокамеры назад в Пекин, чтобы они не вызвали подозрения у властей. Какая-то часть меня чувствовала нелепость таких усилий – в конце-то концов, какие власти сажают в тюрьму человека, который пишет репортажи о кебабах и *хорешmах*? Но правительство исламистов сажало в тюрьмы и пытало многих невинных иностранцев.

Я испытывала колебания насчет Ирана с самого начала. Даже после того, как я получила наши визы и отправилась в путешествие по Западному Китаю и Центральной Азии, мы с Крэйгом продолжали говорить об Иране так, словно поездка туда была гипотетической («Если мы попадем в Иран, то мы…»). Но с какого-то момента мысль туда попасть уже не оставляла меня, а страна представлялась такой привлекательной, что к тому времени, как мы оказались у границы, казалось, что повернуть назад невозможно.

Когда мы проходили бюрократические формальности, чтобы получить штампы о выезде из Туркменистана, нам показалось, что пограничник держит наши паспорта дольше обычного. Мы с Крэйгом переглянулись и на какое-то мгновение заколебались. Мы на самом деле сейчас въедем в Исламскую Республику Иран?

– Все еще не поздно повернуть назад, – сказал Крэйг.

Но мы уже попрощались с гидом, наш внедорожник высадил нас и уехал. Мы оказались в затруднительном положении.

– Подозреваю, что нам придется следовать дальше, – сказала

я, делая глубокий вдох.

– По правде говоря, мне всегда казалось, что тебя больше беспокоит, как попасть в Иран, чем из него выбраться, – заметил Крэйг, когда туркменский чиновник вернул нам наши паспорта.

– Поверь мне: все будет хорошо, – сказала я и сделала все возможное, чтобы быть абсолютно спокойной, как исповедующие дзен-буддизм, несмотря на то что вертелась и крутилась всю ночь.

У пограничного поста с иранской стороны мы протянули наши паспорта пограничнику – это была наша первая встреча с кем-либо из иранцев. Он внимательно их изучил, медленно переворачивая каждую страницу, словно не верил, что документы настоящие. После того как он их нам вернул, мы отправились дальше, и наши пути пересеклись с группой иранских мужчин, которые со счастливым видом следовали в противоположном направлении. В Туркменистане мы слышали, что иранские мужчины здесь частые гости, они приезжают, чтобы весело провести выходные с алкоголем и женщинами. Если иранцы ездят в эту отвратительную страну развлекаться, что это говорит об их собственной? Мы меняли одного сумасшедшего авторитарного лидера на еще более зловещего, который с ядовитым сарказмом относится к Америке, евреям и Западу в целом. Сопротивляясь желанию повернуть назад, я поправила платок на голове, и мы отправились в офис пограничного контроля.

Мое первое впечатление от Ирана: я была удивлена, что офис такой же обычный, как служба регистрации транспортных средств.

Там стояли ряды пластиковых ковшеобразных сидений, на которых сидело примерно две дюжины мужчин восточной внешности, по большей части в западной одежде, а также женщины с покрытыми головами. Однако, прежде чем мы успели присоединиться к очереди, один чиновник с теплой отеческой улыбкой махнул нам рукой, показывая, что нам следует идти вперед, словно ждал нашего приезда. Рядом с ним стоял мужчина, который представился господином Санджаром, гидом, который будет сопровождать нас на протяжении всего нашего пребывания в Иране. Его рюкзак висел на одном плече, он поприветствовал нас широкой белозубой улыбкой.

– Добро пожаловать в Иран! – весело сказал он на поразительно хорошем английском.

Несмотря на теплый прием, нас не оставляло беспокойство. Пограничник достал две желтые карточки, на которых было написано «Интерпол. Иранская полиция», и попросил их заполнить. Затем он велел нам опустить кончики пальцев в

чернила и оставить отпечатки пальцев на обороте карточек. Это часть заговора? Они сейчас нам что-то инкриминируют, раз взяли отпечатки пальцев? Из угла комнаты с плаката смотрел аятолла Хомейни, лидер исламской революции 1979 года, и нынешний лидер аятолла Хаменеи. Они смотрели на нас сверху вниз, как будто строго предостерегали или укоряли. Вроде бы один из них вынес смертный приговор писателю Салману Рушди?

Пограничник проштамповал наши паспорта и смотрел на нас, нахмурив брови. Казалось, что возникла какая-то проблема или вопрос. Все еще держа наши паспорта в руке, он сказал нам, что у него есть еще одна просьба. Мы напряглись и кивнули.

– Он хочет, чтобы его подвезли в следующий город. Вы не станете возражать, если мы его прихватим? – спросил господин Санджар.

Когда мы с Крэйгом вышли из офиса с нашими новыми иранскими друзьями, до нас донесся аромат куркумы и лука от ларька, расположенного рядом с выходом, пробуждая мой нос после спячки в Центральной Азии. Мы отпраздновали наше прибытие в Иран кебабом из молотого мяса под названием *кубидех* на разогретой на гриле плоской лепешке, с гарниром из помидоров и огурцов, запили мы это безалкогольным пивом, приготовленным из лимонного солода. (Иран был единственной страной на нашем пути, где алкоголь запрещен законодательно.) Все обошлось нам чуть больше доллара. Это был первый многообещающий признак того, что иранская еда окажется лучше центральноазиатской.

* * *

Забудьте о возможных пытках в Иране; организация путешествия туда сама по себе была пыткой. Коллеги-журналисты и специалисты по Ирану, с которыми я беседовала, говорили, что мы с Крэйгом на самом деле сошли с ума, если хотим туда ехать. Америка и Иран прервали дипломатические отношения в 1979 году, когда протестующие свергли шаха, штурмовали посольство США и держали в заложниках десятки американских дипломатов больше года. После революции исламские религиозные фанатики правили страной, а сторонника жесткой политики Махмуда Ахмадинежада избрали президентом в 2005 году. Когда его снова переизбрали через четыре года, тысячи протестующих вышли на улицы, обвиняя правительство в фальсификации результатов выборов. Иранские власти в свою очередь обвинили Европу и Америку в провоцировании нестабильности, как уже делали в

прошлом. Через несколько месяцев отношение к иностранцам все еще оставалось резко отрицательным, а Ахмадинежад постоянно ругал Америку. Запад подозревал Иран в создании ядерного оружия, а Израиль угрожал начать бомбежки Ирана. В самый разгар этих напряженных отношений Иран посадил в тюрьмы десятки американцев, включая трех путешественников, которые по незнанию пешком пересекли иранскую границу. Их обвинили в шпионаже. Верил ли Иран в обвинения или просто рассматривал их как козыри, которые могут быть использованы при торге и во время переговоров, едва ли играло роль.

Я могла бы обойти Иран стороной. Проход на запад был также возможен через Азербайджан, негусто населенную страну, которая когда-то была частью Советского Союза. Но Иран занимал одно из центральных мест на Шелковом пути, и это была крупная империя, находившаяся между Китаем и Римом. Парфяне, племя кочевников, которые пришли к власти примерно во II веке до нашей эры, вначале установили официальные связи между Востоком и Западом для перевозки шелка, ткани, которая их очаровывала, как и европейцев. После парфян Персия (так эта страна называлась до начала XX века) подвергалась нашествиям различных завоевателей как с Востока и Запада, так и из Центральной Азии. Александр Македонский прошел здесь в III веке до нашей эры и разграбил знаменитый город Персеполь. Арабские завоеватели-мусульмане пришли в VII веке нашей эры и принесли с собой ислам, а их, в свою очередь, лишили власти тюрки-сельджуки из Центральной Азии и монголы в Средние века. В XVI веке Персия снова стала грозной империей, ее влияние распространялось на Центральную Азию и Турцию на пике расцвета династии Сефевидов.

На протяжении столетий через Персию транзитом шли товары как на Восток, так и на Запад. До сих пор в пустыне можно увидеть древние караван-сараи, расположенные на расстоянии примерно 30 километров друг от друга. Это расстояние, которое могли за день проделать верблюды. Персия сама производила привлекательные товары, которые расходились в оба направления. Шафран, выращиваемый в сухой области Хорасан, направлялся на Запад, где оказалось много любителей этой пряности среди египтян, испанцев и греков. На Востоке эти эфемерные красные цветы также стали популярны, например в Центральной Азии и Китае, где использовались как лекарство. Иранские гранаты и фисташки получили такое широкое распространение, что попадались мне по всему Шелковому пути. Некоторые считают, что и лапша тоже имеет иранское происхождение. Хотя в наши дни лапша не занимает важного

места в питании иранцев, пшеницу в стране уже давно употребляют в пищу. Чем больше я узнавала об Иране, тем больше мне хотелось туда поехать.

Кроме того, у нас были друзья в иранской диаспоре, родственники которых жили в Иране, и они нам рассказывали, насколько эти люди гостеприимны. А после того как мы отправились в путешествие, на Шелковом пути мы встретили много туристов, которые говорили, что Иран оказался самым важным местом во время их путешествия – этаким «гвоздем программы». В отличие от своих соседей Ирака и Афганистана Иран не был вовлечен в войну (по крайней мере, пока), что делало его гораздо более безопасным местом. Я успокаивала себя мыслью о том, что обратная сторона репрессивного правительства – это меньшая преступность.

Я хотела поехать в Иран, несмотря на – или из-за – предполагаемые опасности. То же самое тянуло меня в Китай более десяти лет назад. Это частично объясняется моим духом противоречия и моей независимостью. Но я также хотела, так сказать, выйти за пределы риторики. Я считала, что можно получить гораздо больше, лично отправившись в чужую страну, – и самой узнать про все сложности, а не оставаясь дома, где средства массовой информации могут заставить вас полностью поверить в тот образ, который они создают.

Поэтому за несколько месяцев до нашего прибытия в Иран я прошла сложную процедуру подачи документов на иранскую визу в Пекине, эта процедура крайне сложна для американцев, в особенности не персидского происхождения. Мы должны были присоединиться к туристической группе, и мне сказали, что нас будут сопровождать на протяжении всего нашего пребывания в Иране. Чиновники время от времени проверяют граждан, подающих документы на визу, через Интернет, чтобы подтвердить их личность и определить причины посещения. Иногда в визе отказывают без каких-либо объяснений. Мне удалось найти одну иранскую туристическую компанию с хорошим послужным

списком американцев, которых им удалось завезти в страну, и мы договорились об индивидуальном туре для двоих за шесть тысяч долларов, если нам дадут визы. Я надеялась, что нам поможет то, что за визами мы обратились в Китае, у которого гораздо лучше отношения с Ираном, чем у США. Но тем не менее я еще сомневалась в наших шансах.

Когда наши визы находились в процессе обработки в зашифрованной иранской системе оформления виз, я отправилась в «Руми», ресторан в Пекине, где я впервые попробовала персидскую кухню. Он открылся несколько лет назад и за эти годы приобрел много постоянных клиентов, причем оказался привлекательным не только для иранцев и других представителей Среднего Востока, но и для представителей западных стран и китайцев.

Владельца зовут Фариборз, ему тридцать девять лет, у него густые, сросшиеся на переносице брови, выразительные темные глаза и круглое лицо. Он рассказал мне историю своей жизни, когда мы сидели за столиком на втором этаже просторного ресторана с белыми стенами. Он родился в богатой семье в Тегеране и жил там до девяти лет. Когда началась война между Ираном и Ираком, его семья была на отдыхе в Германии. Его отца уже беспокоила Исламская революция, которая произошла за год до этого, и он решил перевезти семью в их летний дом в Великобритании, где они через некоторое время получили гражданство. Фариборз окончил колледж, женился на девушке из одной иранской семьи в ссылке и вместе с женой перебрался в Нью-Йорк, где работал в отделе закупок в «Блуминдейл». В конце концов он устал от сумасшедшего ритма жизни, а когда один родственник, который занимался бизнесом на Дальнем Востоке, убедил их с женой перебраться в Китай, Фариборз понял, что наконец может воплотить в жизнь мечту своей жизни – открыть ресторан.

Фариборз устроил для меня настоящий пир.

– Пожалуйста, – сделал он широкий жест, показывая на блюда, которые ставили на стол. Он сказал, что сам уже поел.

Я начала с баклажанов в соусе под названием *кашкт баденджам* – это более сочное блюдо, чем блюдо со Среднего Востока *баба гануш*. За ним последовало *гормех сабзи,* аппетитное жаркое из мяса молодого барашка, фасоли обыкновенной, измельченных сушеных лаймов и трех видов зелени: укропа, петрушки и пажитника греческого – сладкого растения, которое изначально появилось на Среднем Востоке, но также используется и в китайской медицине. Рассыпчатый рис с шафраном заставил меня снова задуматься об этом зерне, самом обычном виде пищи в Азии. Фариборз показал мне, как нужно его помазать сливочным маслом, а потом еще добавить сверху жареный помидор. Рис со сливочным маслом, к которому примешивается концентрированный кисло-сладкий овощной аромат, сам по себе мог бы служить отдельным блюдом. Но рис подавали с жареным сочным мясом молодого барашка. Я похвалила еду, и Фариборз просиял от удовольствия.

Во время еды я рассказала ему о своих планах. Я призналась, что восхитительная еда заставила меня с сожалением подумать о том, что я упущу, если нам не дадут визы.

– О, вы получите визы, – сказал он.

– Вы не думаете, что посольство будет проверять наше прошлое? Или, по крайней мере, попробует узнать по Интернету, кто мы такие? Гугл может в этом помочь.

– Я не думаю, что они знают, *что такое* Гугл, – это была наполовину шутка. Он покачал головой. – Но на самом деле встает вопрос: а *почему* вы хотите туда поехать?

Фариборз не был в Иране с детства. Он исповедовал бахаизм, одну из запрещенных в Иране религий. Преследования тех, кто ее исповедует (а также евреев и мусульман-шиитов), резко усилились после того, как к власти пришли аятоллы. После революции правительство посадило в тюрьмы и убило сотни приверженцев бахаизма из-за их веры, фактически уничтожив это вероисповедание в Иране.

Хотя Фариборз большую часть жизни прожил за границей и его положение было стабильно, он чувствовал боль от того, что находится в ссылке. Он сказал мне, что недавно подал заявление на получение иранского паспорта и подумывает о том, чтобы съездить в родную страну, но его жена против. Он поддерживает связь с друзьями и родственниками в Иране, которые присылают ему ингредиенты для блюд и сообщают последние новости. Он слышал, что в последнее время бредовые идеи правительства еще

усилились. Он пожелал нам с Крэйгом счастливого пути, но предупредил меня:

– Вы понимаете, что если вы в Иране идете по улице со своим мужем, вас могут арестовать, если вы не представите доказательств, что вы женаты?

Я поблагодарила Фариборза за восхитительную еду и за то, что упаковал мне в коробку недоеденное, настояв, чтобы я взяла это все домой. Я забыла о его предупреждениях и радовалась его заверению в получении нами виз. И в самом деле, когда я через неделю отправилась за нашими паспортами в иранское посольство, их без проблем мне отдали, просунув в небольшую щель под стеклянным окошечком. Я пролистала свой паспорт и нашла действующую иранскую визу, на которой поблескивала голограмма.

* * *

После того как мы высадили мужчину, который поставил штампы в наши паспорта, в небольшом городке недалеко от границы, господин Санджар отвез нас с Крэйгом в Мешхед, первый город в нашей программе путешествия. Наш путь пролегал среди гор, где явно давно не выпадало никаких осадков, потом гористая местность перешла в ровную пустыню, сквозь которую пролегало широкое шоссе. Пока мы ехали, господин Санджар рассказал нам о себе. Он отдаленно напоминал жителя Средиземноморья – у него была кожа оливкового цвета, вьющиеся каштановые волосы, уложенные с помощью геля. Он говорил на фарси, произнося слова нараспев, и казалось, что у него итальянский акцент. Обычно, после того как ему удавалось о чем-то договориться после долгих споров с гостиничным персоналом или уличным торговцем, он напевно и ритмично произносил слова «Ба-лай! Ба-лай!». Что-то подобное можно услышать у итальянцев. Как и на многих других иранцев, с которыми мы познакомились, на него оказал влияние Запад: он свободно говорил на английском и итальянском языках и изучал архитектуру в Риме, где его принимали за местного жителя. Он рассказал нам, что у иранцев и итальянцев много общего, включая гордость за свою историю и архитектуру, склонность ужинать поздно вечером и умение радоваться жизни. Я спросила, нравится ли ему итальянская кухня. Он сказал, что попробовал свинину – аромат прошутто был невероятным! И вино.

– Да, я пил красное вино. Почему бы и нет?

Господин Санджар женился на женщине, знакомство с

которой организовала его семья, и недавно она родила близнецов, мальчика и девочку.

– Нас благословил Аллах! А вы? Вы планируете заводить детей?

– Пока нет, – ответили мы с Крэйгом с заднего сиденья.

Он стал меня внимательно рассматривать в зеркале заднего вида, потом его взгляд переместился с меня на Крэйга и обратно.

– Вы выглядите так по-европейски, а она выглядит как настоящая китаянка! У вас будут красивые дети. Знаете, если взять одну яблоню и скрестить ее с другой яблоней, то у вас получится… – пока он пытался найти слова, он оторвал руки от руля, так как показывал, как соединить две воображаемые ветки, а мы в это время неслись по скоростной автомагистрали со скоростью более 100 километров в час.

– Гибрид? – подсказал Крэйг.

– Да! – закричал господин Санджар, ударяя по рулю. – И яблоки получаются гораздо лучше!

День уже клонился к вечеру, когда господин Санджар съехал со скоростного шоссе и покатил по Мешхеду. Это второй по величине город в Иране, он известен мавзолеем, в котором похоронен религиозный деятель имам Реза. Как раз когда мы прибыли в гостиницу, у нас начало урчать в животах. Крэйг спросил, может ли наш гид порекомендовать хороший ресторан – может, чайную, поскольку мы слышали, что чайные дома здесь популярны, как и в Центральной Азии.

– О нет, – ответил господин Санджар. – Чайные не для дам.

– Почему нет? – спросила я.

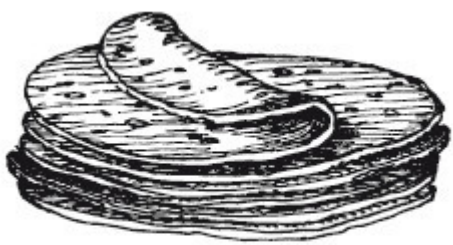
– Вас могут сглазить мужчины. Вам может быть некомфортно. Это не семейные заведения, – объяснил он. – Я знаю всего одну чайную в Иране, куда могут пойти и дамы. Позднее я вас туда отвезу.

В стране всего одна чайная, куда могут пойти женщины? Это подтвердило мои опасения о том, что Иран еще хуже Центральной Азии. По всей Азии я обращала внимание, что чайные дома по большей части являются мужской вотчиной – это европейская традиция наоборот. Но господин Санджар был первым человеком, который сказал мне, что мне не следует в них ходить. Хотя это скорее прозвучало как настоятельная рекомендация, а не четкий приказ, это заставило меня задуматься, какую власть имеет над нами наш гид. С господином Санджаром мы связались через наше туристическое агентство, но мы подозревали, что он также работает и на правительство.

Господин Санджар стал обсуждать программу, которую я организовала с помощью турагента. После Мешхеда нам

предстояло проехать по маршруту в форме латинской буквы V, делая остановки в оазисах в пустыне – Йезде и Ширазе, перед тем как посетить главные города – Тегеран и Исфахан. Из столицы мы собирались на самолете вернуться в Пекин, где планировали провести зиму. Только собираясь в путешествие, я решила его прервать и продолжить весной, начав вторую часть с Турции. В целом нам предстояло проехать более 2200 км в маленьком седане господина Санджара.

Вначале мой турагент Бахар не знала, как ей выполнить мою просьбу о кулинарных курсах. У нее никогда не было туристов, которые интересовались бы персидской кухней. По словам Бахар, иностранцы хотели посмотреть места, представляющие интерес с точки зрения истории, например древний Персеполь или известную площадь Имама в Исфахане. Но потребовалось всего лишь небольшое пояснение, что я являюсь опытным поваром, кроме того, я стала расхваливать блюда иранской кухни – и она согласилась помочь с организацией курсов. Господин Санджар сказал, что будет присутствовать во время уроков, чтобы переводить, а также станет нашим гидом по городу. Он добавил, что часто ест вместе с гостями, но предоставит нам и какое-то «свободное время». Мы с Крэйгом почти всегда путешествовали сами по себе, поэтому без энтузиазма восприняли новость о том, что нас постоянно будет сопровождать гид, да к тому же еще и работающий на правительство.



После того как мы зарегистрировались в гостинице, господин Санджар зевнул и сказал, что обычно он будет с нами ужинать, но сегодня он устал от вождения. Мы быстро заверили его, что с нами все будет в порядке, мы справимся сами, и вышли на улицы Мешхеда. Город был плотно застроен, по улицам ходило много народу всех возрастов, одеты тоже все были по-разному, в особенности женщины. Наиболее консервативным одеянием была черная чадра, покрывающая голову и тело и напоминающая монашескую рясу. Эти женщины выглядели как большие чернильные пятна, одеяния закрывали даже их сумочки. Но другие женщины, как казалось, воспринимали ограничения в одежде как вызов своим творческим способностям. На них были

обтягивающие джинсы и открытые босоножки на высоких каблуках, демонстрирующие их накрашенные ногти. Это был вызывающий контраст с головными платками и тренчами. Многим женщинам удавалось выглядеть элегантно и стильно. В витринах некоторых магазинов стояли манекены в платьях с тонкими лямками и даже в кружевном нижнем белье.

Мое внимание также привлекли продуктовые магазины. Из магазина, торгующего специями, донесся аромат корицы и черного перца. Мясник отрубал большие куски жирной баранины. Ряды шампуров с молодой бараниной и говядиной занимали витрину еще одного магазина, а на другой стороне улицы люди ждали свежую выпечку – когда лепешки из печи будут поступать на медленно двигающуюся ленту. В специализированных магазинах стояли небольшие упаковки с красными ниточками шафрана и сухофруктами типа ягод барбариса и абрикосов.

Пока мы рассматривали, что нас окружает, прохожие в свою очередь глазели на нас с Крэйгом. Мы больше не были в одном из мест, где по крайней мере внешне не выделяется хотя бы один из нас. Я вписывалась в окружающую обстановку в большей части Китая, а в Центральной Азии вписывался Крэйг, со своими светло-русыми волосами и голубыми глазами он вполне мог сойти за русского. Но здесь превалирующими чертами лица были густые брови, резко очерченные скулы и большие темные глаза, хотя светлая кожа и зеленые глаза у местных жителей встречались чаще, чем я ожидала.

– Откуда вы? – спросил пожилой мужчина, покупающий орехи в одном магазине, на хорошем английском.

Мгновение мы колебались, раздумывая, что следует ответить, а потом слово «Америка» просто сорвалось с моих губ.

– Америка! – воскликнул он. – Я люблю Америку. У меня есть родственники в Канаде.

Он рассказал нам о своих поездках в Северную Америку. Это был первый из многочисленных случаев, когда нам задавали этот вопрос, и каждый раз, когда мы говорили, что из Америки, нам в ответ поднимали большие пальцы вверх, улыбались, а иногда даже и обнимали нас. Мы ни разу не столкнулись с враждебной реакцией, даже во время празднования годовщины штурма иранцами американского посольства и взятия американцев в заложники, в тот день, когда правительство организовало массовые антиамериканские митинги.

Посмотрев витрины магазинов, мы стали искать чайную, указанную в путеводителе, проигнорировав предупреждения господина Санджара. Мы прошли по переулку и увидели несколько ступенек, ведущих в заведение на цокольном этаже, без

вывески и с запертой дверью. Мы несколько раз постучали, дверь открылась, и, подумать только, внутри оказались две модно одетые женщины, они по очереди курили кальян, сидя на покрытом ковром диване. Было около шести часов вечера, для ужина еще рано, для чая поздно, но мы в результате получили и то и другое.

Мы потягивали маленькими глотками крепкий черный чай с сахарным сиропом из бокалов в форме тюльпанов. Официанты принесли нам тарелки с непривычными для нас закусками. Сухие финики таяли у меня во рту, как мед, и изменили мое мнение о фрукте, к которому я раньше относилась равнодушно. Пудинг в розовой воде был посыпан толчеными фисташками, которые в Иране жарят идеально. Они получаются в равной степени сладкими, солеными и маслянистыми, и после иранских фисташек я уже не могу наслаждаться ими нигде. От хрустящего печенья размером с десятицентовую монету под названием *хаджи бадям* невозможно оторваться. В него добавляют кардамон и мускатный орех, оно прекрасно шло с чаем.

Ужин начался с *дизи* – традиционного иранского супа, который подают в тяжелой каменной миске. Официант достал жирные куски баранины, картофель и нут (турецкий горох) и превратил все это в пасту, по вкусу напоминающую пюре из нута с мясом. После многих недель встреч с *пловом* я оценила это новое воплощение бараньего жира. В эту смесь макали *сангек*, длинные листы плоского тонкого теста, которые выпекали на гальке, чтобы получить края, напоминающие ухабы. После скудного выбора приправ в Центральной Азии мы были счастливы встретить сушеный орегано, который я по большей части ассоциирую с Италией. Им посыпали салат из помидоров и огурцов. Трапеза завершилась подачей тарелки с травами и листьями, которые включали базилик (изначально появившийся в Иране), полынь, эстрагон и мяту, и кусками *панира* – белого крошащегося сыра из овечьего молока, похожего на сыр фета.

Наевшись до отвала, мы расположились на покрытом ковром диване, оглядываясь вокруг. В этом подвальном помещении было много картин, написанных маслом, кувшинов и ваз. Арбузы были декоративными предметами, они висели в сетках на столбах, словно противовесы, и плавали в фонтане с небольшим количеством воды; журчащая вода соревновалась с щебечущими в клетке птицами и ритмичной музыкой, исполняемой на каком-то струнном инструменте, которая доносилась из динамиков. Когда мы ели, мы попытались обдумать все, что случилось в тот день, и все еще не верили, что попали в Иран. Но с каждым глотком крепкого черного чая и с каждым куском еды это становилось

реальностью.

* * *

Несмотря на все мои беспокойства, связанные с поездкой в Иран, я изначально все равно не хотела, чтобы Крэйг ехал со мной. Я думала, что будет безопаснее, если я отправлюсь туда одна, – хотя бы из-за его явной западной внешности, и это не учитывая годы работы в серьезной журналистике. А ведь он писал о политике. Однако если брать все места на моем маршруте, то Крэйг больше всего настаивал на сопровождении меня именно в Исламскую Республику. Конечно, у него никогда не было желания ехать в Иран, в котором активный отдых на открытом воздухе едва ли возможен, да и страна эта имеет репутацию государства-изгоя. Но Крэйг беспокоился о моей безопасности.

Откуда он знает, что его присутствие гарантирует мою безопасность? Я с ним спорила.

Он признавал, что не знает. Но если меня посадят в тюрьму, по крайней мере, он будет вместе со мной.

Мне следовало бы ценить такие романтические чувства. Но вместо этого я нелюбезно ответила:

– Ты думаешь, что они посадят нас в одну камеру? Во всех учреждениях в Иране делается разделение по половому признаку! Почему ты думаешь, что в тюрьме другие порядки?

Мой муж не соглашался. Мы женаты. Конечно, они посадят нас в одну и ту же камеру.

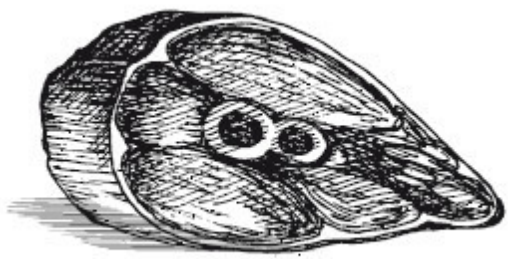
Когда мы планировали наши предыдущие путешествия, мы обсуждали, что посмотреть, что упаковать, где питаться и где останавливаться. Это был первый раз, когда мы обсуждали обустройство ночлега в тюрьме. После многих часов споров дело было решено: если меня задержат, будут пытать и посадят в тюрьму, мой любящий муж будет рядом для обеспечения мне посмертной славы.

К концу нашего пребывания в Центральной Азии беспокойство в связи с предстоящей поездкой в Иран и тем, с чем нам там предстоит столкнуться, переросло в напряженные отношения. Мы спорили о том, что́ отправлять назад в Пекин перед пересечением иранской границы. Я хотела, чтобы Крэйг отправил в Китай свой дорогой фотоаппарат вместе с другой электроникой – чтобы власти не посчитали его фотожурналистом. Он возражал, заявляя, что в наши дни многие туристы приезжают с фотоаппаратами, которые выглядят как профессиональные камеры. (Он оказался прав.) Мы спорили о том, как нам

представляться. Я наконец согласилась, что он может представляться владельцем моей кулинарной школы, а вначале я рассвирепела от этого предложения.

Но каким-то образом мы добрались до Ирана, и пока нас не бросили в тюрьму. Бьющая ключом жизнь и суета были яркими и приятными отличиями от часто отупляющей атмосферы Центральной Азии. Мы также радовались, что господин Санджар позволил нам пойти прогуляться самим по себе, и надеялись, что это знак, показывающий, что за нами не будут так уж внимательно наблюдать. Плюс Крэйг правильно сделал, что приехал вместе со мной; я была благодарна за то, что, несмотря на мое упрямство, он меня сопровождал.

Но тем не менее была одна вещь, которая меня раздражала: *хиджаб*. У меня вызывала негодование необходимость ходить с покрытой головой на протяжении всего путешествия, в то время как Крэйг был свободен от этого ограничения – еще одна привилегия, которая дается мужчинам в этом мире.



– Это всего на несколько недель, – сказал мой муж, пытаясь утешить меня. И разве я сама не отмечала всего несколько часов назад, как элегантно тут выглядят женщины? Плюс, продолжал мой муж, западная тенденция носить все меньше и меньше во все более и более молодом возрасте совсем не обязательно является достижением цивилизации.

– Подожди минутку, – перебила я. Он что, на самом деле таким образом выражает согласие с исламским духовенством? Я разделяла его беспокойство по поводу малого количества одежды на молодых девушках в Америке. Но после того как я провела целый вечер с вызывающим раздражение платком на голове и зная, что мне придется его носить на протяжении всего нашего времени пребывания в Иране, я не была в том настроении, чтобы соглашаться.

– Не тебе носить эту глупую вещь! – протестовала я, махая на него шарфом в раздражении.

– Прости, – сказал он, удивленный моей неистовостью. – Я

просто хотел тебя утешить.

Он напомнил мне, что тут и для мужчин тоже имеется свой дресс-код. Я возразила, что для мужчин не такие строгие требования. Ну и что, что мужчинам запрещено носить шорты? Тоже мне, большое дело!

– Ну а кто решил ехать в эту страну? – спросил он. На это мне было нечего возразить.

Я не только сделала свой выбор, мое решение также продиктовало и его решение: он посчитал, что у него нет выбора, кроме как отправиться вместе со мной. Я не могла больше спорить и утверждать, что *это* шовинизм.

* * *

На следующий день перед нами встала еще одна проблема, требующая решения: как получить разрешение на вход в трапезную при мавзолее имама Резы, самом священном месте в Иране. Мы узнали об этом случайно во время экскурсии к мавзолею. Создавалось впечатление, что по размерам комплекс соответствует Ватикану; в дополнение к бесконечным дворам и зданиям имелись еще библиотека и музей. Имам Реза жил в VIII веке и был духовным лидером мусульман-шиитов, которые среди исповедующих ислам составляют меньшинство и к которым относится большинство иранцев. После насильственной смерти он был возведен в ранг мученика. Это святилище привлекает гораздо больше паломников, чем любое другое священное место мусульман, за исключением Мекки. В комплексе было полно представителей Среднего Востока и азиатов, начиная от саудитов в клетчатых куфиях и свободных, развевающихся *тобах* до афганских женщин, черные *хиджабы* которых открывали только обветренные лица.

Власти ограничивали посещение некоторых частей святилища – туда пускали только мусульман. Не мусульмане могли осмотреть части с неограниченным доступом только с сотрудником комплекса. Поэтому господин Санджар радостно передал нас с рук на руки, с облегчением освобождаясь от обязанностей няньки. Нашим гидом оказалась приветливая молодая женщина по имени Ширин, пухлые щечки которой подчеркивала чадра, плотно натянутая на лицо. Поскольку для того, чтобы войти, требовалось прикрыться так же, как она, Ширин набросила на меня чадру и поправила ее. У меня было такое ощущение, будто я надела грубо сделанный костюм на Хэллоуин. У ворот стояла женщина из охраны, одетая во все

черное.

Она обыскала меня более тщательно, чем самый ревностно выполняющий свои обязанности персонал в аэропорту.

– Мусульманка? – рявкнула она.

Я покачала головой.

Она затрясла головой, глядя на меня, и скрестила руки. Не мусульманка – входа нет.

Ширин, которая уже прошла пост охраны, просунула голову назад за толстую занавеску, стала спорить с охраной, а потом вытащила меня за занавеску.

– Не обращайте на них внимания, – сказала Ширин. – Они не понимают правила.

Преодолев пост охраны, мы вошли в комплекс, в котором все дышало духовностью. Паломники целовали стены, закрывали глаза и шептали молитвы на ходу. В некоторых залах они опускались на колени и рыдали из-за смерти мученика так, будто это произошло только вчера. Из громкоговорителей неслись проповеди. Ширин оказалась великолепным гидом и провела для нас полную экскурсию по комплексу. Время от времени нас останавливал кто-то из охраны, не желая пускать в определенные части. Когда это случалось, Ширин ругала охрану, быстро проходила туда, куда собиралась, и тянула нас за собой. Она подвела нас максимально близко к запрещенной для посещений части, где похоронен имам Реза, – настолько близко, насколько могла.

Пока мы гуляли, она рассказала о себе: она училась в расположенном поблизости университете, собираясь получить степень магистра по английской литературе, ее последняя курсовая работа была посвящена Шекспиру и феминизму. Как и многие молодые иранки, она была больше сосредоточена на своей карьере, чем на том, чтобы выйти замуж и иметь детей, – если смотреть с этой точки зрения, то Иран казался больше похожим на Запад, чем на Центральную Азию.

Она привела нас в главный двор святилища, как раз когда солнце зашло за золотые минареты и вот-вот должна была начаться молитва. Она начинается на закате. Более тысячи верующих расположились рядами на земле, мужчины справа, женщины слева. Представители обоих полов пали ниц, лицом по направлению к Мекке, когда муэдзин призвал к молитве гипнотизирующим голосом. Несмотря на все различия, мы чувствовали себя в мечети так же комфортно, как чувствовали бы себя в церкви на «Библейском поясе» в США.

Во время молитвы Ширин спросила, почему мы приехали в Иран, учитывая то, как мало приезжает американцев. Когда я

сказала ей, что приехала изучать персидскую кухню, она с готовностью рассказала мне о тонкостях приготовления ее любимого блюда *гормех сабзи* – жаркого из молодой баранины с мелко порубленными зелеными травами, которое я впервые попробовала в ресторане Фариборза в Пекине.

– А вы были в трапезной комплекса? – спросила она. – Вы обязательно должны сходить туда покушать.

По словам Ширин, эта трапезная отличалась от обычного кафетерия при достопримечательностях, которые посещают туристы. Она работала с важной целью. Каждый день паломники жертвовали деньги святилищу на принесение в жертву баранов и коров от их имени – это является важной традицией у мусульман. Повара в трапезной получали баранину и говядину, готовили их и кормили паломников бесплатно. В четырехэтажном здании в день принимали пищу свыше шести тысяч человек, но администрация уже строила дополнительные площади для приема большего количества посетителей, потому что мясо все равно пропадает. Для паломников принятие пищи в этом святом месте было особенно важно. Как сказала Ширин, обычно требовалось приобретать билеты заранее – за день, но нас она все равно пообещала туда сводить – а вдруг повезет? Когда нас у двери остановила охрана, она стала их умолять пропустить нас, а мы стояли рядом и чувствовали себя очень неловко. Но охрана держалась твердо – в трапезную пускают только тех, у кого есть билеты. Наконец Ширин сдалась, но предложила нам прийти на следующий день, и тогда она нас проведет.

На следующий день я проснулась рано и, как и велела Ширин, встретилась с ней в семь утра у главных ворот в комплекс. В предыдущий вечер мы сказали господину Санджару, что планируем снова посетить мавзолей и пообедать в комплексе. Он удивился и выразил сомнение, что нас пропустят. Остановка в трапезной, по его словам, никогда не входила в «программу». Когда мы с Ширин направлялись к месту раздачи билетов, она предупредила меня о возможной проблеме. Дежурный в тот день был очень религиозным и строгим мужчиной. Возможно, он не захочет выдать билеты не мусульманам. Но не надо беспокоиться, тут же быстро продолжила Ширин. Если кто-то спросит, я должна сказать, что я – мусульманка. А если спросят, из суннитов я или шиитов, то нужно говорить, что из шиитов.

– Что-то еще мне следует добавить? – спросила я у нее скептически.

– Ну, они могут посмотреть ваш паспорт и увидят, что вы сфотографированы без головного платка. Если посмотрят, скажите им, что вы недавно приняли ислам и у вас не было

времени поменять паспорт, – сказала она.

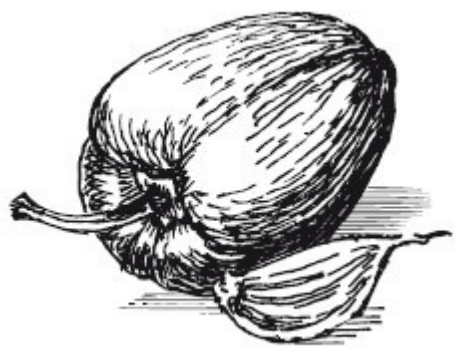
Ширин явно хорошо продумала план. На фото в моем паспорте видны и волосы, и неприкрытая шея, а это рискованно. Но до того как я успела что-то возразить, Ширин добавила:

– Скажите им, что ваше новое имя – Фатима, а вашего мужа зовут Али.

Это были имена дочери и зятя пророка Мухаммеда.

После этих инструкций мы оказались в административном здании. Ширин провела меня мимо длинной очереди паломников, прямо вперед, где коллега нашего гида взял наши с Крэйгом паспорта. Они нервно переглянулись с Ширин перед тем, как один из конспираторов передал паспорта строгому сотруднику комплекса. «*Фатима, Фатима*», – бурчала я себе под нос. Он изучил паспорта, пролистывая страницы, и этим напомнил мне пограничника. Но он без особых колебаний проштамповал наши паспорта и вернул их Ширин вместе с билетами.

– Я очень рада, что нам не пришлось врать, – призналась она со вздохом облегчения. Она извинилась за то, что не может сопровождать нас с Крэйгом на обед, потому что работает гидом с группой европейцев. Она три раза поцеловала меня, в одну щеку и другую попеременно, и попрощалась.



Через несколько часов мы с Крэйгом стояли в очереди перед трапезной. Было десять тридцать утра, а в очереди, протянувшейся вдоль забора, уже выстроилось несколько десятков человек. Иракская женщина, которая стояла за нами, помогла поправить мою чадру, а одна афганка, не стоявшая в очереди, подошла к нам и попросила отдать ей мой билет. Я на мгновение задумалась об этой просьбе, чувствуя себя виноватой, но затем подумала, что я ведь вставала в шесть утра не для того, чтобы пропустить посещение трапезной. Я крепко держала свой билет. Точно так же делали и остальные. По мере продвижения

очереди вперед один человек поцеловал свой ваучер и поднял к небу.

Прошло немного времени – и мы уже сидели в трапезной на верхнем этаже. По залу тянулись ряды столов. Мы сидели с группой иракцев из Эн-Неджефа. Мужчины были одеты в потрепанные костюмы, а женщины – во все черное. Как и в других местах, они закивали и стали вежливо улыбаться, когда мы сказали, откуда мы. Официанты разгружали большие тележки, наполненные подносами с едой. Все сидящие за столами участвовали в передаче подносов к дальним краям столов, и все собравшиеся принялись за еду точно через пять минут. Сочные кебабы из молодой баранины подавали с рисом, приправленным шафраном, и жареными помидорами, что напомнило мне, как я ела в ресторане у Фариборза в Пекине. Вместе с едой подавали йогурт и лепешки – две вещи, которые следовали за нами на всем пути из Китая. После того как мы съели большую часть еды на наших тарелках, иракцы собрали оставшийся рис в полиэтиленовые пакеты, в которых подавали столовые приборы, и сообщили нам, что возьмут остатки еды домой в Эн-Неджеф.

Мы неохотно покинули трапезную, чтобы встретиться с господином Санджаром. У ворот я в последний раз оглянулась на святилище. Несколько паломников раздавали другим тоффи и изюм, почти умоляя их взять еду. Другие были полностью отключены от окружающей действительности, они развернулись и шли спиной вперед, прощаясь с имамом Резой. Даже я, не будучи мусульманкой, была тронута.

* * *

Знакомство с основами персидской кухни я начала вместе с господином Санджаром. Как и многие иранцы, он пил черный чай с раннего утра до позднего вечера. Каждое утро, перед тем как отправиться в путь, он заполнял этим напитком термос. Чай был заварен крепко и принимал сочный, темно-коричневый цвет. Сидя за рулем, он смело наливал жидкость, от которой шел пар, в кружку, удерживая ту между ног, затем вручал нам, сидящим на заднем сиденье, а потом пил из своей кружки. Как и многие азиаты, иранцы не добавляют молоко в чай, но пьют его с большим количеством сахара. Мы видели кусочки сахара везде – на столах в ресторанах, в номерах наших гостиниц, на прилавках магазинов. Иранцы часто держат кусочек сахара между зубов, когда пьют чай, и таким образом получают самое большое наслаждение от сладости, которую дает сахар. После того как я

случайно проглотила несколько кусочков, я решила класть сахар непосредственно в чашку.

Во время еды господин Санджар объяснял, в каком порядке следует есть подаваемые блюда. Он начинал с несладкого йогурта, посыпанного орегано. Это поможет пищеварению. Затем он брал кусочки лепешки и клал на них сыр *панир*, напоминающий сыр фета, а также добавлял укроп, полынь, эстрагон и базилик. Хлеб подавали с каждым приемом пищи, он так же важен для иранцев, как и для жителей Центральной Азии. Господин Санджар рассказал нам, что большую часть видов хлеба едят сразу из печи. Когда мы проезжали по улицам во время традиционных приемов пищи, он показывал на особенно длинные очереди перед пекарнями. В Иране бесконечное количество видов хлеба. Мне больше всего понравился *сангек* – невероятно длинные листы из цельной пшеницы, которые местные жители складывали и носили на руке по типу пляжных полотенец, а также *барбари* круглой или продолговатой формы, который напомнил мне *нан*; еще есть *лаваш*, тонкий и требующий продолжительного жевания, напоминающий мягкие плоские маисовые лепешки. Мне нравился этот ритуал – мы начинали с хлеба, сыра и свежих трав, и он напоминал мне о Западе.

И только после этого мы переходили к основному блюду, обычно это были кебабы или *хорешт* – предварительно обжаренное мясо, которое потом долго тушили, и то и другое всегда подавали с рисом. Господин Санджар заводил меня в кухни гостиниц, в которых мы останавливались, представлял шеф-поварам и переводил то, что говорили повара во время демонстрации приготовления блюд. Уроки начинались с риса, который я воспринимала как должное в Китае и от которого устала в Центральной Азии из-за постоянного навязывания мне *плова*. В Иране приготовление самой простой еды включало много отнимающих время шагов. Шеф-повар по имени Ченнари, которому было двадцать с чем-то лет, объяснил, что он пользуется ароматным длиннозерным рисом, выращиваемым в северной части Ирана, рядом с Каспийским морем. (Также популярным оказался тайский и индийский рис.) Ченнари тщательно мыл зерна несколько раз, потом вымачивал целую ночь, чтобы избавиться от крахмала. Затем он варил его в кипящей воде с солью несколько минут, как пасту, пока рис не становился аль денте – Ченнари пробовал его, положив зернышко между передними зубами. Он сливал воду с риса, промывал его холодной водой, затем перекладывал в кастрюлю, слегка смазанную растительным маслом. Рис медленно тушился на очень слабом огне, излишнюю влагу поглощал слой ткани под

крышкой или подушка. Повар добавлял несколько капель воды с разведенным в ней шафраном, чтобы зернышки приобрели золотистый оттенок. Персы считают блюдо идеальным, если зерна набухли и рассыпаются, их блюда полностью отличаются от китайских эквивалентов, где рисовые зерна прилипают друг к другу и блюда выглядят несколько кашеобразными. И это было самое простое приготовление риса.

Кебабы обычно готовили из молотой молодой баранины или говядины с приправами, их делали плоскими, напоминающими узкие пирожки, и жарили на гриле над углями. Хотя иранцы любят баранину почти так же, как представители Центральной Азии, они предпочитают мясо молодого барашка, а не взрослых баранов, и очень ценят мясо птицы и другие виды мяса. Курица, которая практически исчезла после моего выезда из Китая, в Иране встречается во многих формах. Ее маринуют в йогурте, куркуме и луке и нанизывают на широкие металлические шампуры. Или ее тушат с помидорами, куркумой и луком и подают с рисом, в который добавлены ягоды барбариса. Еще более экзотическим жаркое получается из курицы с фисташками, миндальными орехами и абрикосами. Но ничто не сравнится с *фесенджаном* – моим самым любимым блюдом. Толченые грецкие орехи жарят на сковороде, пока они не превращаются в пышную пасту, затем добавляют гранатовую мелассу (густой сладкий сироп из сока граната). Кусочки курицы ставят тушить в соусе, который густеет, превращаясь в клейкую, пикантную массу, оживляемую корицей и шафраном.

В то время как я много узнавала о еде, люди, которые ее готовили, оставались для меня тайной. Дело было не только в языковом барьере; дело было в господине Санджаре – апатичном и равнодушном гиде и переводчике. Да, его лень, с одной стороны, была благом. Когда я не готовила еду, я хотела, чтобы он оставил нас в покое. Но он мне требовался на кухне, чтобы переводить и объяснять кулинарные тонкости. У него неплохо получалось, когда он старался, но он был нетерпеливым и наглым, он привык к жизни в роскошных гостиницах и роскошным обедам и ужинам – и гораздо менее требовательным иностранцам, чем я. Во время моих кулинарных уроков он обычно занимался чем-то другим и не обращал внимание на меня. Он разговаривал по телефону на фарси, говорил быстро, предполагалось, что он что-то проверяет по «программе». Он ходил к самоварам, которые установлены в кухнях в Иране и Центральной Азии, чтобы налить себе чаю. Он выходил покурить. Он искал в кухнях, чем бы ему перекусить. «Минутку!» – обычно кричал он через все помещение, когда мы с поваром старались

общаться. Он подходил к нам, чтобы ответить на несколько вопросов, перед тем как снова исчезнуть. Когда я попыталась подольше задержать его во время одного урока, он посмотрел на меня с болью во взгляде. У печи слишком жарко!

– Можно мне передохнуть? – попросил он, словно я подвергала его жестокому наказанию.

И он был шовинистом. Во время одного кулинарного урока, который проводила повар-женщина, господин Санджар повернулся к менеджеру гостиницы, который был мужчиной, и сказал со смешком:

– Но мы знаем, что из мужчин получаются лучшие повара!

Однажды утром после еще одного урока он как раз закончил разговор по телефону, когда мы садились в машину.

– Это звонила моя маленькая женушка. Она дома. Она домохозяйка. Теперь у нее нет выбора, потому что Бог дал ей близнецов! – сказал он и захохотал. Казалось, что от его смеха пространство салона компактного седана уменьшается с каждым днем.

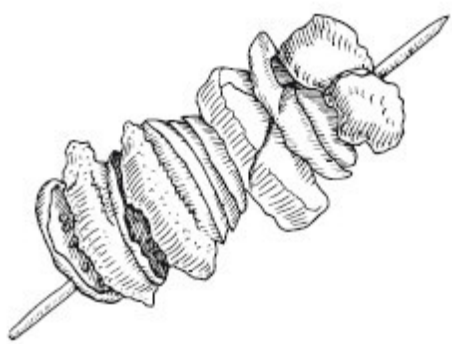
* * *

Меня стали одолевать приступы того, что я сама называю «паранойей путешественника». Как и диарея, от которой страдают путешественники, паранойя иногда накатывает на меня за границей, где я оказываюсь в непривычных условиях или сталкиваюсь с непривычными стандартами. Происходит это внезапно: только что со мной все было в порядке, я наслаждалась видами или смаковала восхитительную еду, а затем внезапно начинается приступ. Меня охватывает паника, и это состояние никак не хочет уходить. В отличие от диареи никакого немедленного облегчения не происходит.

В Иране возникновению паранойи способствовали наши визы. Еще в Пекине, как раз перед началом путешествия, я проверила свой паспорт и обратила внимание, что иранская виза может закончиться в середине нашего пребывания в Иране. Я не была уверена, к чему относится дата на визе: к последнему дню, когда мы можем въехать в страну, или последнему дню, когда нам разрешается оставаться в стране. Странно, что посольство этого тоже не знало, а наш турагент Бахар сказала, что, *вероятно*, к дате въезда, но она сама не была уверена. Я подумала о том, чтобы снова обратиться в посольство, но не было времени опять начинать этот трудный процесс. Бахар заверила, что даже если визы закончатся после того, как мы въедем в Иран, мы всегда

сможем обратиться за продлением внутри страны. Кроме того, Иран был еще под вопросом, и я подумала, что буду волноваться насчет виз, *если* мы там окажемся. Мой муж был прав: меня больше беспокоило, как попасть в Иран, а не как из него выбраться, и теперь я об этом жалела.

Пограничник сказал нам, что визы действующие; продление не требуется. Это успокоило нас на несколько дней, пока нас снова не охватила паранойя. Можем ли мы доверять одному пограничнику? Господин Санджар несколько раз заверил нас, что с визами все в порядке, но мы ему также не верили, поскольку казалось, что он все больше наблюдает за нами. После того как он предупредил нас о том, что не следует посещать чайные, он велел нам не разговаривать с местными жителями. Если мы все-таки будем с ними общаться (а это было неизбежно, учитывая дружелюбность людей), нам определенно не следовало верить ничему из того, что они говорят, а также не принимать приглашения в их дома. Мы надеялись встретиться с родственниками нашего ирано-американского друга в Тегеране, но передумали, после того как узнали, что господин Санджар сообщит о подобном визите в полицию. На самом деле он каждый день составлял отчеты о нас для властей, как он в конце концов признался. Он также все больше таскался за нами, решив, что нам нужны его профессиональные рассказы об определенных достопримечательностях, которые посещают туристы, даже после того, как мы заверили его, что прекрасно без него обойдемся.



Когда мы однажды во второй половине дня отправились прогуляться пешком, он медленно ехал за нами несколько миль, подобно упорному сталкеру из фильма ужасов. Он часто появлялся как раз тогда, когда мы садились за стол есть. Однажды вечером, после того как мы зарегистрировались в одном караван-сарае, который перестроили в романтическую гостиницу, мы с Крэйгом решили прогуляться по пустыне и посмотреть на закат. Когда мы вернулись в гостиницу, то, войдя в ресторан,

увидели господина Санджара, сидящего за столиком на троих, на котором стояла зажженная свеча.

– Есть будем? – спросил он со своей глупой ухмылкой.

Вечером перед датой, которая стояла в наших визах, мы решили удостовериться, что наши визы не закончатся на следующий день. Я позвонила Бахар в Тегеран.

– Как проходит ваше путешествие? – тепло спросила турагент. – Вы наслаждаетесь едой?

Я ответила, что все в порядке, меня только беспокоят визы. Если они закончатся, а мы на следующий день не уедем, власти могут наложить на нас большие штрафы и даже посадить в тюрьму. Последствия казались более реальными после Узбекистана, где одна знакомая неправильно прочитала указанную в визе информацию и после расставания с нами была задержана на несколько дней. Бахар выслушала с сочувствием и сказала господину Санджару, чтобы он на следующий день отвез нас в ближайший визовый центр.

Мы провели ночь в Табасе, пустом городе при оазисе, который состоял из нескольких улиц и малого количества полуразвалившихся или ветхих зданий. Мы приехали поздно вечером, поели в единственном открытом ресторане, в котором подавали, похоже, не самые свежие «субмарины» из нарезанной на кусочки курицы с кетчупом и майонезом. Наш мотель состоял из рядов уродливых цементных блоков, вкопанных в песок – так обычно выглядят армейские здания. Наш номер – господин Санджар назвал его «люксом» – состоял из двух тяжелых односпальных кроватей и потрепанного коврового покрытия. Мы устроились в кроватях и решили немного почитать перед сном. Утром нам предстоял шестичасовой переезд в Йезд, где находился ближайший визовый центр.

Как раз когда я уже собиралась отойти ко сну, мне в глаза бросилась информация в путеводителе: визовый центр в Йезде открыт только до полудня. Я разбудила Крэйга, мое сердце учащенно билось.

Я набросила на голову платок, и мы побежали в номер господина Санджара. Он не спал – мы слышали шаги, свет был включен, как и звук телевизора.

– Минутку! – крикнул он, перед тем как открыть дверь, а когда открыл, прижимал телефон к уху плечом.

На нем была только рубашка и облегающие черные трусы. Я поморщилась, но дело было не в том, что я привыкла к социальным стандартам Ирана. Открывать дверь в таком виде неприлично нигде.

– Что случилось? – спросил он с тяжелым вздохом, отводя

телефон от уха.

– Дело не требует отлагательств, – твердо сказала я.

Если срок действия наших виз заканчивается завтра, то нам нужно выезжать гораздо раньше. Я показала на абзац в путеводителе, в котором указывалось время закрытия визового центра.

Он совершенно невозмутимо посмотрел на меня, словно говоря взглядом: «Ты – глупая иностранка, которая машет перед моим носом дурацким путеводителем, написанным на английском». Затем он переключился на режим туристического гида и заговорил успокаивающим отеческим тоном, подавив зевок:

– Все будет в порядке, не волнуйтесь. Я сам схожу и проверю ваши паспорта.

Он надел джинсы и отправился вместе с нами к будке охранника у ворот. Охранник сидел на матрасе и едва ли поднял голову от пасьянса, который раскладывал. Выложив еще несколько карт, он с неохотой поднялся и достал наши паспорта. Господин Санджар пролистал страницы одного из них и нашел иранскую визу.

– Видите, все в порядке… – Он сделал паузу и стал внимательно изучать паспорт. Выглядел он при этом странно. Немного подумав, он решил, что мы должны выезжать в пять утра.

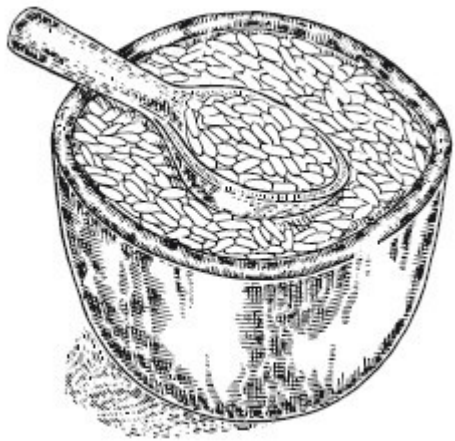
* * *

Солнце как раз показывалось из-за горизонта, когда мы выехали из этого убогого мотеля, больше напоминающего крысоловку. Над пустыней, у самой земли, висел туман. Господин Санджар пожертвовал своими частыми перекурами, чтобы мы добрались до визового центра до полудня. Мы с Крэйгом в нервном состоянии сидели на заднем сиденье.

По пути мы проезжали то место, где приземлились американские военные, которые пытались урегулировать проблему, когда в Иране были взяты заложники. Они прилетели в пустыню для подготовки операции по освобождению американцев, удерживаемых в Тегеране. Военный самолет, у которого и так уже заканчивалось топливо, в пустыне попал в пыльное облако и рухнул, погибли несколько американцев. Можно не говорить, что спасительная миссия провалилась. Исламское правительство увековечило то событие большим щитом и мечетью. Когда мы проезжали мимо этого места, мы

спросили мнение господина Санджара об иранском кризисе и взятии заложников.

– Ну, все, что я знаю, – это то, что правительство удерживало дипломатов одну неделю и к ним очень хорошо относились, – ответил господин Санджар. – Они были нашими гостями.



Такой рассказ только усилил мое беспокойство. На самом деле заложников удерживали больше года. Независимо от того, верил ли сам господин Санджар в пропагандистские заявления, которые пересказывал, подобное утверждение только подтверждало, что он работает на правительство – то самое правительство, которое удерживало американцев в заложниках, врало об этом и праздновало смерть американцев. Что мы делаем в Иране, путешествуя по сомнительным визам в сопровождении агента вражеского правительства? А еще хуже было то, что я не могла поделиться своим беспокойством с Крэйгом, поскольку господин Санджар был в пределах слышимости. Крэйг сидел с ничего не выражающим лицом рядом со мной. Все это время мой мозг напряженно работал, строя планы на случай непредвиденных обстоятельств, если наши визы закончатся и нам не удастся их продлить. Конечно, нам придется уехать из Ирана. Нам нужно будет купить билеты на самолет, но куда? Возможно, в Стамбул или, может, Дубай. Подойдет любое место за пределами этой страны.

Мы подъехали к визовому центру в десять тридцать и побежали внутрь. Отдел виз представлял собой часть полицейского участка, дежурный поприветствовал господина Санджара за руку, обнял и поцеловал в щеку.

– Если у вас есть какие-то проблемы с визами, вам поможет мой друг, – сказал наш гид. Все, кого он нам представлял, были

его «друзьями». Они с офицером обменялись несколькими словами на фарси, перед тем как господин Санджар достал наши паспорта.

Полицейский просмотрел их и откашлялся.

– С этими визами все в порядке, не беспокойтесь, – сказал он на хорошем английском, повторяя слова пограничника: мы можем находиться в Иране тридцать дней после въезда в страну. Он показал на штамп на одной из виз.

Но нас одолевали сомнения. На штампе были надписи только на фарси. А почему господин Санджар и полицейский такие друзья? И наконец, что так взволновало господина Санджара вчера вечером?

Господин Санджар сказал, что обратил внимание на странный штамп в наших паспортах. Но после того как он его снова внимательно рассмотрел, то понял, что это условный знак, показывающий, что мы получили билеты на трапезу в комплексе при мавзолее имама Резы.

Но тем не менее мы продолжали спорить. Ничто на визах из того, что мы могли прочитать сами, не указывало на то, что срок их действия *не* закончится сегодня. Так может ли полицейский продлить нам визы, чтобы мы чувствовали себя немного спокойнее? В конце концов, мы хотим удостовериться, что не нарушаем никакие иранские законы. Он объяснил, что продлить визы не может, потому что за продлением можно обращаться только перед окончанием срока действия визы, а как он уже объяснил, наши визы действительны еще несколько недель.

Хорошо, сказали мы, причем с каждой минутой наши голоса становились все слабее, в таком случае может ли он дать нам что-то в письменном виде, какую-то бумагу, которую мы сможем показать властям в случае возникновения проблем.

– Простите, но я ничего не могу вам дать в письменном виде, – твердо заявил он. Нам просто придется ему поверить.

Мы вышли из полицейского участка, потерпев поражение, – мы ничего не могли сделать. Мы даже сбежать не могли. По словам господина Санджара, после того как мы подтвердили «программу» в турагентстве, мы не можем ее изменить. Мы оказались в капкане во время отпуска в Иране. Туманность нашего статуса была еще одним фактором, который нам придется принять вместе с *хиджабом* и вызывающим раздражение гидом. Нам придется довериться системе, которой мы не доверяли по сути.

* * *

После нашего посещения визового центра мы смогли немного расслабиться. Офицер сказал нам, что все в порядке, – повторяли мы сами себе. В любом случае больше мы сделать ничего не могли; если мы превысим разрешенный нам срок пребывания в стране, то проблема возникнет только тогда, когда мы попытаемся выехать из страны, через пару недель. Поэтому пока мы бездельничали в пустынном оазисе Йезд, известном своими лабиринтами узких улочек и как центр зороастризма. Эта мистическая религия, которую до сих пор терпит правительство, появилась раньше ислама на пару тысяч лет и является источником таких традиций, как празднование персидского Нового года в день весеннего равноденствия.

К счастью, в Йезде господин Санджар переложил свои обязанности переводчика на молодого человека, который работал в нашей гостинице. Казалось, что работа Кошана включала в себя обязанности подносчика багажа, массажиста, официанта и гида. Хотя ему было всего двадцать с небольшим и у него было детское лицо, его лысеющая голова и постоянно нахмуренные брови, казалось, указывали на беспокойную жизнь.

Как и все иранцы, Кошан поприветствовал меня еще более любезно, после того как узнал, что мы американцы. Но хотя большинство иранцев любят американцев, нам следовало проявлять осторожность, добавил он, провожая меня на мой первый кулинарный урок в тот день. Когда мы шли по узкой улочке, соединяющей два здания гостиницы, он заглянул за угол, проверяя, одни мы или нет.

– Вам кто-нибудь давал ручку? – тихо спросил он с акцентом, отдаленно напоминающим британский.

– Ручку? – переспросила я, ничего не понимая. – Нет.

– Это хорошо, – вздохнул он с облегчением. – Вероятно, на вас нет микрофонов.

Кошан все время сопровождал меня, когда я брала кулинарные уроки у многочисленных поварих, причем и они, и я все время были в хиджабах.

Казалось неразумным стоять так близко к огню закутанными в такое количество ткани, но таков был протокол. Мы готовили в центре полуподвального помещения в середине дня, когда постояльцы гостиницы уходили по своим делам. Мы сосредоточивали наше внимание на *хорешах*. Это густое жаркое с контрастирующими сладким и кислым вкусами.

Одна женщина показала мне, как готовить *хорешт хеме* – жаркое из говядины с помидорами, а также нутом (или желтым лущеным горохом), луком, имбирем, куркумой и корицей. Более необычным оказалось жаркое из верблюда, при приготовлении

которого мясо пассеровали с луком, помидорами и картофелем, а также куркумой и толченым сушеным лаймом. Ароматы смешивались с мясом, которое по вкусу напоминало постную говядину.

Когда повара готовили, я хотела узнать о них самих. Как они стали поварами? Что они думают про *хиджаб*? А что думают о статусе женщины в Иране? Но мне не удалось получить много информации. Однажды утром, после того как я спросила одну повариху про ее возраст, она ответила, что ей сорок четыре года, и она тут же задала вопрос мне. Ее интересовало, сколько у меня детей.

– Вам тридцать три года и у вас нет детей? – переспросила она, ее головной платок был туго затянут вокруг лица. – В вашем возрасте я была почти бабушкой!

Тем временем Кошан болтал без перерыва, причем это уже начинало меня раздражать, пока он не сказал одну необычную вещь: он не любит говядину. И еще он добавил:

– Я не люблю никакое мясо. Вы знаете, сколько баранов они убивают каждый год в Мекке?

Он согласился с тем, что большинство иранцев любят мясо, но сказал, что отличается от них, потому что он афганец.

– Мы едим больше овощей, – сказал он. Или, по крайней мере, он слышал, что это так.

Он никогда не бывал в стране, откуда происходят его предки. Его родители бежали из Афганистана в начале 1980-х годов вместе с более чем миллионом беженцев, которые уехали после вторжения советских войск и до подъема движения «Талибан». Кошан родился уже после того, как его родители перебрались в Иран, и вырос на окраинах иранского общества, в общине беженцев. Исламская Республика проводила политику дискриминации афганцев, потому что они были суннитами, а не шиитами, как большинство иранцев. В последние годы после американского вторжения в Афганистан в Иране оказалось еще больше беженцев, но их тут ждал враждебный прием – им отказывали в гражданстве, и они оставались лицами без гражданства. Но это еще не все. Недавно правительство начало депортировать афганцев к ним на родину, даже несмотря на то, что там бушевала война под предводительством американцев.

В дополнение к тому, что Кошан жил в постоянном страхе перед депортацией, возможностей у него было меньше, чем у иранцев. Он хотел изучать традиционную медицину, но иранские университеты отказались его принимать, так как он являлся лицом без гражданства. Из-за этого он также не мог получить паспорт и учиться за границей. При устройстве на работу

предпочтение отдавали другим, потому что официально ему запрещалось работать. Он получил работу в гостинице только потому, что согласился на маленькую зарплату, которую платили неофициально, и работал он больше остальных. Он многого добился. За несколько лет он стал свободно говорить по-английски, причем говорил почти так, как носитель языка.

Кошан сказал, что дискриминация в Иране процветает. Он подробно рассказывал о преследовании евреев и приверженцев бахаизма, о чем я уже слышала от Фариборза в Пекине.

– И еще говорят, что в Иране нет голубых! – Кошан рассмеялся и добавил: – Ха! Я думаю, что в Иране больше голубых мужчин, чем где-либо еще.

Его тон заставил меня задуматься, не является ли он сам гомосексуалистом.

При обычных условиях я могла бы об этом спросить. Но меня остановили предупреждения господина Санджара, да и сам Кошан как-то смутился. Ни ему, ни мне не было здесь уютно. Казалось, он понимал, что сказал больше, чем следовало бы.

– Если полиция узнает, что я здесь работаю и разговариваю с иностранкой, то у меня возникнут большие проблемы, – нервно сказал он. Это замечание висело в воздухе между нами, пока он готовил чай, чтобы запивать жаркое. Когда он поднес спичку к самовару, послышался глухой хлопок, после которого мы трое резко и одновременно вдохнули. Кошан бросился отключать газ, вытирая капельки пота со лба.

– Возможно, это знак, подсказывающий, что нам не следует говорить о таких вещах, – полушутя произнесла я.

Именно в этот момент во двор гостиницы прибыла группа турецких туристов и попросила показать им номера. Кошан отправился их встречать. Несколько женщин закурили сигареты и стали пускать дым.

– А что именно случится, если я не буду носить головной платок? – спросила одна женщина с ядовитой усмешкой, не обращаясь ни к кому конкретно. Вдыхая запах табака и слыша бросающий вызов женский голос, мне захотелось немедленно телепортироваться в Турцию.

По возвращении Кошан говорил о турецких туристах уничижительно, называя их монголами. Иранцы не любят монголов со времен вторжения Чингисхана семьсот лет назад.

– Турки пришли и требуют то, требуют это, словно завоевали это место.

* * *

Гостиница была уютной, а во время еды в ресторане, который был обустроен в большом дворе с длинными рядами столов, мы встретили путешественников-авантюристов со всего мира. Три молодые китаянки путешествовали с рюкзаками за спиной по всему Среднему Востоку. Голландец лет двадцати с небольшим путешествовал по миру с помощью каучсерфинга – он пользовался сайтом для путешественников, которых местные жители пускают на ночлег, не беря за это деньги. Молодая пара из Румынии путешествовала с новорожденной дочерью и пятилетним сыном. Они вели блог о своих приключениях – рассказывали о том, как едут из Европы в Азию в своем автофургоне, который переделали из машины «Скорой помощи».

– Ехать в карете «Скорой помощи» хорошо тем, что никто не хочет в тебя врезаться, – как-то заметила жена, когда ее муж возил нас по городу, выруливая на перекрестке и едва избежав столкновения.

В целом компания в гостинице собралась отличная, а жаркое, которое я научилась готовить, было восхитительным. Это было первое место, в котором я оказалась, напоминающее караван-сарай в моем представлении – там должна была быть такая атмосфера сотни лет назад. Там останавливались следующие дальше путешественники – на день или на несколько недель – и обменивались товарами. В наши дни это скорее обмен историями из жизни, а не товарами.

В гостинице жило также довольно много иранцев, и атмосфера позволяла легко с ними подружиться. Однажды вечером, когда господин Санджар отправился поболтать с симпатичной постоялицей, к нам за ужином присоединилась элегантная женщина средних лет. Зари была родом из Тегерана, но большую часть жизни прожила в Великобритании, однако после развода вернулась на родину. Я спросила Зари, трудно ли ей приспособиться к жизни в Иране.

– Раздражает то, что приходится носить головной платок, – призналась она. – Я сказала бы, что большинство женщин не хотят его носить, но это остается жизненным фактом.

Как она рассказала мне, до Иранской революции лишь малый процент женщин носил какие-либо покрывала. В 1970-е годы иранское общество, имея много денег от экспорта нефти, установило крепкие связи с Западом и следовало многим западным традициям. После революции суровость законов в стране то усиливалась, то ослабевала, в зависимости от настроения правительства и духовенства. Иногда можно было свободно повязать платок и продемонстрировать небольшую часть волос; в другие времена подобное могло привести к

задержанию и приводу в полицейский участок. Это все являлось частью игры, метода осуществления контроля. Никто не знал точно, когда может перейти черту.

– Но все знают, как обходить правила, – сказала Зари. – Например, возьмем алкоголь. В Тегеране, как рассказывает мой сын, дети устраивают вечеринки с диджеями, выпивкой и девочками, которые приходят на них практически без одежды. Они буйствуют точно так же, как в Лондоне.

– Но как им это сходит с рук? – спросила я.

Она потерла большой и указательный пальцы друг о друга.

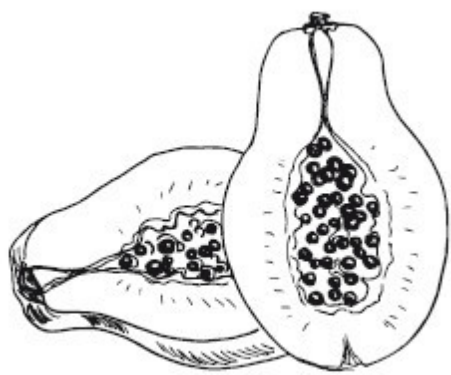
– Деньги. Пока платите полиции, с вами все будет в порядке. На самом деле все это поддерживается режимом, – добавила она, снизив голос до еле слышного шепота.

И вот так мы пересекли еще одну невидимую черту, уходя за пределы разрешенного. Зари откашлялась и сменила тему – спросила нас о наших путешествиях.

– А ваш гид должен быть с вами постоянно? – поинтересовалась она.

– Да, – ответили мы, – это правило только для американцев.

– Это противно! – воскликнула она. Как раз перед тем, как господин Санджар вернулся и снова присоединился к нам, она предупредила: – Вам нужно проявлять осторожность, когда ваш гид находится рядом. Не задавайте ему слишком много вопросов.



Через несколько дней мы решили еще разок попробовать пересечь эту невидимую черту. Мы забрались на крышу гостиницы, чтобы покурить мятно-табачный кальян вместе с Зари и Кошаном. К нам также присоединилась Нахид, симпатичная женщина, к которой клеился господин Санджар. К счастью, она ему отказала и вместо него привела с собой какого-то длинноволосого музыканта. Только усевшись, она тут же сорвала с головы платок, и ее прекрасно уложенные локоны рассыпались

по плечам. Наше пребывание в Иране повлияло на нас: вид ее открытых волос шокировал почти так же, как если бы она обнаженной присоединилась к нам в джакузи.

– Почему я должна прятать такие красивые волосы под платком? – промурлыкала Нахид, играя со своими локонами.

– Иранские женщины очень заботятся о своих волосах, – пояснила Зари. Я поинтересовалась, где женщины стригутся. Она сказала, как и везде – в парикмахерских, но они скрыты от глаз, находятся в подвальных или полуподвальных этажах, на вторых этажах или в частных домах. – Насколько мне известно, иранские женщины проводят в парикмахерских больше времени, чем где-либо еще, – добавила она.

Нахид глубоко вдыхала, когда курила кальян. Это занятие тоже считалось незаконным в этом консервативном городе. В других городах мужчины открыто наслаждались высокими трубками в чайных и в уличных кафе. В Мешхеде мы видели, как кальян по очереди курили две женщины в полуподвальной чайной. Создавалось впечатление, что многие правила в Иране прописаны нечетко. Но даже осторожный Кошан, казалось, думал, что курение кальяна – мелкое нарушение закона и вполне допустимо. Время перевалило за полночь, двери гостиницы были заперты. Все вокруг очень тускло освещалось только серебристым светом луны. И прошло уже очень много дней с тех пор, как мы употребляли спиртное.

Зари быстро огляделась вокруг и решила, что безопасно снять платок, я последовала ее примеру. Но когда на крыше появился кто-то еще, Кошан попросил нас снова прикрыть головы. Мы быстро надели платки, а потом опять сняли, как только мужчина ушел. Немного покурив, мы отправились в номер Нахид, слушали персидскую музыку и ели гранаты. Мы непринужденно разговаривали; больше нам не требовалось пересекать никаких границ.

На следующее утро наши новые друзья пожелали нам счастливого пути в холле гостиницы. Головные платки у всех женщин были туго завязаны.

8

После Йезда господин Санджар, несмотря на свою лень, вернулся к работе переводчика во время кулинарных уроков. В Ширазе я много потрудилась и научилась готовить несколько видов вкусного пилава, который восстановил свое доброе имя после испорченной репутации блюда центральноазиатским *пловом*. В Исфахане я еще терпела господина Санджара рядом с собой, придавая молотой молодой баранине и говядине вид кебабов. Но когда я добралась до Тегерана, он меня совсем достал. Он как мантру неискренне произносил фразу «Я в вашем распоряжении», но через несколько недель я на самом деле хотела, чтобы мы избавились от него.

Однажды вскоре после нашего прибытия в столицу я с неохотой села в его машину, для того чтобы отправиться на очередной урок. После борьбы с ужасающим трафиком мы в конце концов прибыли в довольно приятный жилой квартал. Я была заинтригована, когда господин Санджар остановился перед воротами какой-то резиденции, велел мне выйти из машины и позвонить в звонок.

Из ворот высунулась голова женщины средних лет, продемонстрировав небрежно расчесанную копну рыжевато-каштановых волос, ее черный головной платок болтался на шее. Они с господином Санджаром обменялись несколькими словами на фарси, затем он крикнул мне из машины, в которой был не выключен двигатель:

– Дженнифер, поскольку это школа только для дам, я не смогу пойти вместе с вами.

Я попыталась изобразить разочарование, когда махала ему рукой, а он со счастливым видом сорвался с места, освободившись от своих обязанностей.

«Заходи, заходи», – жестом показала мне женщина и провела меня на территорию, где я почувствовала знакомую атмосферу, как в американских пригородах. На подъездной дорожке стоял блестящий автомобиль с открывающейся вверх задней дверью, симпатичный сад украшала причудливая мебель, которую ставят во внутреннем дворике, имелось и специально обустроенное место для барбекю. Женщина указала мне на ступеньки, а потом на вход в дом на втором этаже. В холле я сняла обувь и повесила свой головной платок на вешалку. В кухне женщина вернулась к приготовлению *потс де крем* и бисквита, правда, без пропитки вином или каким-либо крепким алкоголем. Полдюжины женщин, которые сидели за длинным столом, сделали паузу, прекратив

что-то записывать, и тепло поприветствовали меня. Некоторые были в чадре или темных головных платках, в то время как одна бросилась в другую крайность – мой взгляд остановился на ее одеянии: из-под голубого в белый горошек топа на бретельках и с круглым вырезом торчал черный бюстгальтер. Острое зеленое перо украшало ее крашеные светлые волосы. Когда она встала, я не могла не заметить черный верх трусиков-стрингов, торчавших из-под джинсов.

С помощью своей дочери по имени Ясмин женщина, которая приветствовала меня у ворот, представилась госпожой Солтани, возглавляющей кулинарную школу. Госпожа Солтани оказалась невысокой женщиной с носом крючком. Она организовала этот бизнес на дому более двадцати лет назад, после того как прекратила работать учительницей в школе. Она начинала с уроков по персидской выпечке, потом добавила *хорешты* и *полоу* (блюда с рисом), а затем еще несколько блюд интернациональной кухни. К тому времени, как в ее школу попала я, она уже обучила тысячи женщин, причем некоторые сделали карьеру и добились успехов как повара.

Ясмин была офис-менеджером и переводила мне во время урока. У себя дома она выглядела так, как выглядят на улицах Манхэттена. На ней были обтягивающие джинсы, каблуки и стильный топ. В ушах – множество серег-гвоздиков, а на лицо цвета меда она наложила крем-основу под макияж и румяна. Хотя она говорила по-английски не так хорошо, как господин Санджар, ее бесконечное терпение это компенсировало.

Когда я устроилась в классе, госпожа Солтани выложила слой крема на бисквит, а потом украсила его консервированными фруктами и желатином. Затем она поставила бисквит в холодильник пропитываться. Как и на кулинарных курсах в Центральной Азии, она обучала приготовлению не очень интересных западных блюд, но персидские блюда меня поразили. Следующим в программе был *тах-чин* – рисовое блюдо, которое мне уже довелось пробовать ранее во время этого путешествия, но у госпожи Солтани получилось несравненно лучше. Как и в случае бисквитного торта, ингредиенты выкладываются слоями. Нежные куски курицы, посыпанные сахаром, корицей и ягодами барбариса, находились между слоями обваренного кипятком риса и смеси йогурта, шафрана и взбитых яиц. *Тах-чин* запекали в круглой посуде «Пайрекс». После того как блюдо было готово, госпожа Солтани перевернула рис, продемонстрировав золотистую корочку, которая сформировалась у боковых стенок и дна формы. Она нарезала изделие клиньями, а когда я вонзила в него зубы, корочка захрустела.

Во время перерыва на чай женщины сплетничали о недавних свадьбах и корейских мыльных операх. Они показывали друг другу фотографии своих родственников на мобильных телефонах. Среди слушательниц курсов были архитектор, косметолог, предприниматель. Женщина, у которой торчали черные трусы, не работала; она гордо сообщила мне, что ее муж – успешный предприниматель и они вскоре переезжают в Канаду.

– Я не могу развлекаться в Иране, – пожаловалась она.

Ясмин предложила мне остаться после занятий и научиться приготовлению еще одного блюда, очень важного – кебаб. Хотя я видела множество кебабов еще до того, как добралась до дома Солтани, на меня произвела впечатление та страстность, которую продемонстрировала госпожа Солтани в процессе приготовления этого блюда. Она смешала рубленую молодую баранину с шафраном, куркумой, мелко порубленным репчатым луком и кислой красной приправой под названием «сумак», а потом стала яростно все это перемешивать, будто львица, нападающая на дичь. Она собрала мясо голыми руками, сделала из него шар и несколько раз с силой бросила в миску – так бросает мяч питчер в бейсболе.

– *Ух*! – воскликнула она, перед тем как объяснить, что это движение скрепляет смесь и таким образом можно практично избежать добавления взбитого яйца. Она размяла мясо хорошо смазанными растительным маслом руками и насадила на широкие шампуры. Однако как только у меня в предвкушении потекли слюнки, госпожа Солтани отложила шампуры в сторону и сказала, что оставляет их для мужа, который вскоре вернется с работы. А мы отправимся ужинать.

Мы надели наши головные платки и направились к двери, во дворе мы сели в новый автомобиль Ясмин с открывающейся вверх задней дверцей. Крэйг приехал как раз вовремя, чтобы к нам присоединиться, и мы с ним сели на заднее сиденье, а госпожа Солтани заняла переднее место пассажира рядом с Ясмин. Пока Ясмин вела машину, она рассказывала о некоторых ограничениях в Иране.

Например, в отличие от женщин в Саудовской Аравии, ей разрешалось водить машину, но ее раздражали ограничения по поводу одежды и запрет на алкоголь.

Они отвезли нас в красивую чайную в одной из лучших гостиниц города. Это была как раз та чайная, которую раньше упоминал господин Санджар, – «приемлемая» для дам. И на самом деле это оказалась женская вотчина: группы женщин и детей сидели на диванах в помещении с высоким потолком, и им прислуживали мужчины. Несколько женщин поздоровались с

госпожой Солтани, а она тепло их обняла. Это были ее бывшие ученицы, как она нам объяснила, которые в дальнейшем стали рестораторами. Ясмин заказала всем черный чай и предложила нам всем добавить в напиток карамель из кристаллизованного сахара для улучшения пищеварения.

Когда мы потягивали чай маленькими глотками, Ясмин задала вопрос, к которому мы уже привыкли и ждали: как давно мы женаты? Планируем ли мы в ближайшее время заводить детей? Сама Ясмин была не замужем, как и многие другие молодые иранки, с которыми мы познакомились, она хотела сконцентрироваться на своей карьере. Она добавила, что готовить не любит, предпочитая оставлять это матери, в то время как она сама занимается решением административных вопросов, связанных со школой. Окончив колледж, она работала инженером-разработчиком ПО, но ее уволили два года назад. Она была жертвой ужасающего состояния экономики Ирана, в которой во все большей степени наблюдался застой в связи с опасной внутренней политикой и западными санкциями.

Пока мы находились в чайной, у Ясмин зазвонил мобильный телефон. Это был ее брат Шахин, который хотел с нами поздороваться. Крэйг взял трубку, и Шахин долго извинялся, что не мог сопровождать нас в чайную. Мы приняли его приглашение на ужин на следующий вечер. После этого звонка я спросила у Ясмин, почему ее семья и иранцы в целом так дружелюбны и гостеприимны, если правительство с самого рождения твердило ей, что Америка – это враг.

Ясмин немного помолчала, перед тем как ответить.

– У нас есть спутниковое телевидение, мы читаем, что пишут в Интернете. Мы знаем правду, – сказала она. Им удается обойти контроль правительства и перехитрить его, поэтому они воспринимают льющуюся пропаганду с долей скептицизма. Хотя мнение о внешней политике Америки у них неоднозначное, они понимают, что большая доля споров между странами – это политика. В этом вся ирония: несмотря на цензуру, иранцы лучше информированы о нас, чем мы о них.

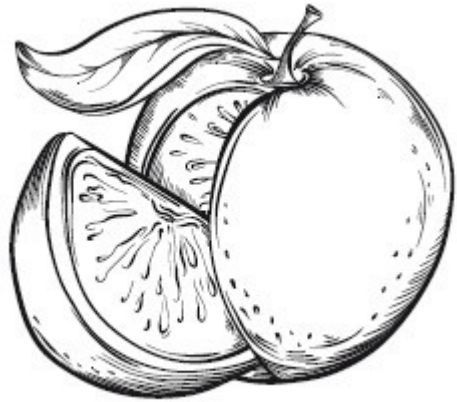
* * *

В чайной Ясмин с матерью заказали нам две большие миски лапши. Я еще не пробовала в Иране ни одно блюдо с лапшой, которое следовало бы отметить, и была в нетерпении. Но после всего нескольких ложек *аш-э-решteха*, длинных тонких полосок лапши, подаваемой в немного кисловатом бульоне с нутом и

зелеными овощами, я прекратила это есть, радуясь, что у меня есть оправдание: я сыта после съеденного в доме госпожи Солтани, где я всю вторую половину дня снимала пробу с блюд. Но дело было в том, что лапша была неаппетитная. Кашеобразная пшеничная вермишель вяло плавала в супе, текстура лапши очень резко отличалась от того, как иранцы готовят свой рис. Внимание к себе стремились привлечь находившиеся в миске нут, чечевица, шпинат и укроп – ингредиентов в смеси было уж слишком много. Я обратила внимание на кислый вкус – вероятнее всего, его давал *кашкт*, или сухой йогурт, как объяснили мне женщины из группы Солтани. Этот вкус был мне не знаком. Я пробовала соленую лапшу, острую, даже слегка сладковатую, но кислый вкус я не понимала.

За время пребывания в Иране я пробовала лапшу еще несколько раз. В чайной в наш первый вечер в Мешхеде полоски типа тальятелле подавали со сливочным маслом и базиликом, но это было обычное блюдо среди многих других. В дружелюбном пустынном оазисе Йезд мы с Крэйгом попробовали персидскую версию спагетти болоньезе – неинтересное блюдо из мелко нарубленного мяса молодого барашка, томатной пасты и варенной в кипящей воде сухой лапши. К концу недели обучения, после того как старшая Солтани показала мне многочисленные виды жаркого и рисовых блюд, она с неохотой согласилась на то, чтобы ее помощница продемонстрировала мне, как готовить блюдо из вермишели. Помощница бросила в скороварку нарезанную морковь, чечевицу и большой кусок курицы, кусочек сливочного масла и столовую ложку томатной пасты, потом добавила один литр воды и закрыла крышку. По прошествии сорока пяти минут она добавила соль, перец, выжала немного лимонного сока и бросила пакет вермишели, затем снова закрыла крышку, чтобы блюдо готовилось еще пятнадцать минут. Результат получился лишь немного более аппетитным, чем *аш-э-решtех* в чайной.

Некоторые эксперты утверждают, что лапшу придумали персы и она распространилась в оба направления, но я не склонна верить этому, после того как провела время в Иране и занималась более глубоким изучением этого вопроса. В то время как некоторые иранцы типа господина Санджара твердо верят в это утверждение, другие, типа госпожи Солтани, считают, как и принято традиционно считать, что лапшу изобрели в Китае.



Однако есть доказательства, подтверждающие, что лапша уже давно является важной составляющей персидской кухни. Ирано-американская писательница Наджми Батманглидж пишет в своей книге «*Еда жизни*» («*Food of Life*»): «Лапшу традиционно едят перед тем, как заняться чем-то новым». Еда символизирует «путь среди многих, которые расстилает перед нами жизнь», а также «может принести удачу и сделать новые дела плодотворными». Иранцы часто едят лапшу в Новруз, персидский Новый год, и непосредственно перед или сразу же после того, как любимые люди отправились в путешествие. В отличие от приветственного блюда, каким является *плов*, кажется, что лапша – это способ попрощаться и пожелать удачи.

«Аш» — это слово, которое относится к супу или лапше, оно начало появляться в персидских стихотворениях уже в IX веке, но неясно, что имели в виду поэты. Одно из первых точных упоминаний лапши относится ко времени правления династии Газневидов, империя которых охватывала большую часть современного Ирана, Центральной Азии и Северной Индии и существовала с X по XII век. В «*Хронике Бейхаги*» описывается, как султан Махмуд из Газневидов приказал королевским поварам приготовить *аш-э-лахшак* (староперсидское наименование *аш-э-решттеха*) для бедных. Не случайно, что «*аш*» также является словом для обозначения лапши в Центральной Азии – я встречала в Киргизии *ашлянфу* с двумя видами лапши. (Слово «*аш*» было таким важным, что слово «готовить» по всей Центральной Азии и в Иране – это «*ашпез*» или «*ошпез*».)

Но кажется, что важность лапши снижалась по мере того, как на первый план выходил рис – примерно с XIV века. Столетие спустя персидский поэт Бошак аль-Атамех описал в длинном произведении, как рис с шафраном сражался с лапшой и победил.

И где-то во время моего путешествия между Центральной Азией и Ираном центральноазиатские блюда с лапшой, которые напоминали мне китайские, – блюда типа *лагмана* (вытянутая вручную лапша) и *манпара* (квадратики из теста) – исчезли. Иранцы рассказали мне, что азербайджанцы, этническая тюркская группа в Иране, едят пельмени, но за пределами этой группы я не видела ни единого пельменя за время всего своего пребывания. Некоторые иранцы старшего возраста помнили, как их семьи делали и ели лапшу дома в годы их детства. Ширин, наш гид в мавзолее имама Резы, говорила мне, что ее бабушка нанимала специалиста по изготовлению лапши, который приезжал в их деревню. Но все, что осталось в Иране, когда туда приехала я, – это лишь немного безвкусных блюд, при приготовлении которых использовалась вермишель фабричного производства.

К счастью, восхитительные блюда с рисом, которые я ела в доме Солтани и в других местах в Иране, компенсировали нехватку лапши. Кроме *тах-чина*, рисового пирога с корочкой, курицей и ягодами барбариса, госпожа Солтани научила меня готовить *баголи полоу* – пилав с зеленым укропом и стручковой фасолью. Как делали и повара до нее, она тщательно промыла, вымочила и обварила кипятком рис. Выложила слой кусочков картофеля в кастрюлю с толстым дном, немного смазанным растительным маслом, и положила слегка обваренный рис. Потом она добавила зеленый укроп и стручковую фасоль, щедро покрыла смесь сливочным маслом, перед тем как плеснуть воды с шафраном. Она готовила *полоу*на пару сорок пять минут. После того как блюдо было готово, она перевернула его, высыпав рис на тяжелую тарелку, затем хорошенько постучала по стенкам кастрюли, чтобы выпала и хрустящая корочка пилава. У *полоу* была идеальная *тах-диг* – золотистая корочка, которая сформировалась у дна и по стенкам котла.

Тах-диг – это то, по чему оценивается работа иранских поваров. Самое главное – начать с довольно толстого слоя растительного масла в котле, перед тем как выкладывать слой картофеля, *лаваша* или риса, смешанных с йогуртом и яйцами (как в случае *тах-чин*). Госпожа Солтани плотно утрамбовывала рис, перед тем как добавить немного воды и нагревать кастрюлю на очень слабом огне, пока большая часть влаги не испарится. Когда *тах-диг* готова, она получается сочного золотистого цвета, ни в коем случае не темная и не обгорелая, и она очень приятно хрустит, когда вы ее откусываете.

Вместе с восхитительным *полоу* я попробовала много различных пилавов по всей стране. Повара добавляли в них засахаренную апельсиновую корку, фисташки и расщепленный

миндаль; кислое вишневое варенье и курицу; желтый лущеный горох, молотый сушеный лайм и мясо молодого барашка. После скучного и одинакового центральноазиатского *плова* разнообразие *полоу* в Иране напоминало мне переход от черно-белого телевидения к цветному. И в то время как главным в персидских блюдах был рис, сопровождавшие их *хорешты*, или тушеное мясо, также были важны. Самым важным в *хорештах*считается достижение необходимого равновесия между сладким и кислым вкусом. Во многие виды жаркого добавляли смесь специй, которая включала куркуму, имбирь, корицу и тмин. Семья Солтани и другие повара использовали множество продуктов для придания кислого вкуса, они включали молотые сушеные лаймы, *кашкт* (сухой йогурт), лимон и сумак. Сладость обеспечивалась сушеными фруктами, сахаром, виноградной мелассой (чему я была свидетелем в Синьцзяне) или гранатами (ингредиентом, с которым я встречусь гораздо дальше на западе).

Несмотря на доминирование мяса, овощи оказались более разнообразными и интересными в Иране, чем я встречала где-либо на своем пути. В дополнение к свежесрезанным травам, которые подавали вместе с хлебом и сыром в начале трапез, и нарезанным помидорам и огурцам, которые часто сопровождали кебабы, иранцы особенно любят баклажаны. В *кашкт баденджам* их тушат на медленном огне и приправляют молотой молодой бараниной, репчатым луком и сухим йогуртом. Несколько раз я встречала *долма* – фаршированные овощи в виноградных листьях, которые встречаются от Центральной Азии до Средиземноморья, и *куку* – блюда, похожие на омлет, куда добавляют зеленолистные овощи или стручковую фасоль. Но в целом у вегетарианцев типа Кошана в Иране сложная жизнь.

Госпожа Солтани также объяснила мне важность шафрана, который щедро использовала, несмотря на стоимость, – она тратила на эту специю около ста долларов в месяц. Она толкла красные ниточки в ступке, перекладывала порошок в небольшой стаканчик, добавляла наперсток горячей воды и постоянно держала шафран рядом во время уроков. Однажды, приготовив восхитительный рисовый пилав с укропом и стручковой фасолью, госпожа Солтани принесла несколько куриных грудок. У меня потекли слюнки, и я спросила у Ясмин, что будет дальше.

Она помолчала немного, подбирая правильное название.

– Вы знаете, что такое KFC? – спросила она.

– Жареная курица? – ответила я вопросом на вопрос. Она кивнула и улыбнулась. И это на самом деле оказалась жареная курица, но полковник Сандерс никогда бы не добавил шафран в свой тайный рецепт. Это я вам гарантирую.

* * *

Пока я занималась на кулинарных курсах в доме Солтани, Крэйг часто оставался один. Иногда он сидел в гостиничном номере и читал, но поскольку господин Санджар больше ему не докучал, предоставив самому себе, после того как, очевидно, убедился, что мы не угрожаем национальной безопасности, Крэйг стал подолгу гулять и посещать чайные. По вечерам он присоединялся ко мне, и я была благодарна семье Солтани за то, что они включали моего мужа в свои планы мероприятий после занятий.

Однажды вечером сын Солтани, Шахин, предложил вместе поужинать. Кулинарный урок у меня закончился, и я ждала приезда Крэйга. Госпожа Солтани, Ясмин и две помощницы, работавшие в кулинарной школе, сидели перед большим телевизором с плоским экраном, по которому показывали мыльные оперы, ток-шоу и музыкальные клипы со всего мира. Правда, я обратила внимание, что программ BBC и CNN не было. В то время как другие болтали и смотрели латиноамериканскую мыльную оперу, госпожа Солтани скрестила ноги, сидя на стуле, обращенном в сторону Мекки, и надела белую чадру, украшенную цветами. Удерживая ткань под подбородком руками, она приступила к *намазу*, или чтению молитв. Она произносила длинные суры из Корана и время от времени касалась лбом специальных молитвенных четок, которые лежали у нее на коленях. Набожные шииты молятся три раза в день – это меньше, чем сунниты, которые молятся пять раз в день. Госпожа Солтани урезала это количество и молилась один раз в день.

Я спросила у Ясмин про веру, которую исповедует их семья. Она сказала, что у них в этом нет единства. Они с матерью умеренно религиозны, а отец и братья – откровенные атеисты. Как и ее мать, Ясмин молилась каждый день, хотя ее вера и не была такой сильной, как в то время, когда она окончила колледж.

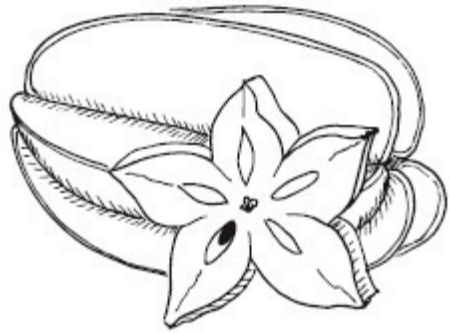
– Молитва для меня – это в большей степени ритуал, способ выразить своей семье уважение, сказать, как я их ценю, – пояснила она.

После того как госпожа Солтани закончила молиться, они с Ясмин закрыли кулинарную школу. Ясмин надела черный головной платок и тренч и отправилась на урок французского. Она ходила на эти курсы несколько раз в неделю по вечерам. Я последовала за госпожой Солтани вниз по лестнице, в комфортабельный дом этой семьи. В гостиной стояла красивая софа и европейский обеденный стол со стульями, стулья были совершенно новыми, с них еще даже не сняли полиэтиленовую

пленку. Господин Солтани смотрел новости. Он встал, чтобы меня поприветствовать, а Шахин встал с высокого табурета с мягким круглым сиденьем в кухне, где они сидели плечом к плечу с Крэйгом. Их окутывал сигаретный дым. Одежда Шахина была в спортивном стиле, довольно дорогая, волосы уложены с помощью геля. Шахин выглядел по-западному, как и его сестра, и так же модно. Он рассказал Крэйгу, что мы – первые американцы, которых он встретил живьем, и он планировал этот вечер с тех самых пор, как узнал, что мы приезжаем. Его энтузиазм немного нервировал, и нам было неловко, мы чувствовали себя будто знаменитости перед обожающим нас поклонником.

– Что бы вы хотели выпить? – спросил он с южным акцентом, который нельзя спутать ни с каким другим из-за носового выговора. Он пояснил, что этот акцент у него от учителя английского, иранца, который какое-то время жил в Джорджии.

Крэйг пил пиво «Хайнекен», которое Шахин купил нелегально по семь долларов за банку. Но меня больше заинтересовал другой напиток, который он предложил, – арак – чистый спирт, который этнические армяне незаконно изготовляют дома и продают в бутылках из-под воды, по двадцать долларов за бутылку. Я практически трезвенница, потому что плохо переношу спиртное, и нравится мне только вкус вина. В Синьцзяне я избегала пить пиво, в Центральной Азии мне удалось отвертеться от *кумыса* и водки. В городе Ширазе на юге Ирана, где появился виноград под таким же названием, господин Санджар предлагал раздобыть вино, но мы отказались, решив, что у него лучше ничего не покупать. Он говорил, что персы пили спиртное на протяжении многих веков, пока к власти в 1979 году не пришли фундаменталисты. (Эта информация, а также признание, что он ел свинину и пил вино в Италии, были единичными случаями, когда он отклонялся от официальных догматов.) Описывая свои путешествия, Марко Поло отмечал, как персы в те времена обходили запрет на употребление алкоголя для мусульман: «Они при этом успокаивают свою совесть, убеждая себя, что если они предварительно вскипятят его над огнем… то могут его пить, не нарушая никаких заповедей».



Однако каким-то образом запрет на алкоголь делал перспективу выпить в доме Солтани более привлекательной. Шахин отправился к холодильнику и разложил кубики льда по стаканам, они падали на дно с тем же успокаивающим звуком, который я слышала у себя дома. После этого он разлил чистый арак. Явный анисовый аромат напоминал греческую узо – напиток, который я увижу в различных воплощениях при дальнейшем продвижении на запад.

Госпожа Солтани, зайдя на кухню, сморщила нос, закашлялась и стала махать рукой, чтобы рассеять дым. Мы спросили Шахина, можно ли пить в доме и есть ли еще какие-то места, где мы можем это делать.

– Все в порядке, все в порядке! – сказал Шахин с тем же южным акцентом, показывая на стакан, в котором его отец только что смешал для себя арак и «Севен Ап». – Видите? Мой отец очень скоро будет пить этот коктейль.

Тем временем на экране телевизора в программе новостей появился президент Ахмадинежад, что подвигло Шахина на целую тираду.

– В этой стране у нас нет никакой свободы, – сказал он, попивая уже третий стакан арака. С этим южным акцентом он говорил очень похоже на бывшего президента Джорджа Буша-младшего. – Никакой свободы мысли, никакой свободы действий. Мы *ничего* не можем сделать в этой стране!

Я уже ожидала, что он объявит свою родину частью «оси зла».

Как сказал Шахин, из-за ограничений он хочет уехать из Ирана, может быть, в Австралию. Мы впервые слышали жалобы на правительство, которые выражались так откровенно и прямо, хотя в дальнейшем мы узнали, что так думают многие иранцы, и эти чувства готовы выплеснуться наружу и едва сдерживаются. На самом деле президент пользуется поддержкой – он перераспределил богатства, строго придерживается исламских

ценностей, многим нравится националистическая риторика. Но как объяснил Шахин, он и его семья к этим людям не относятся. С каждой минутой он все больше заводился, ругал президента и жаловался на то, что творят аятоллы и муллы, религиозные деятели и духовенство, которые насаждают законы *шариата*, религиозного закона.

– Я *ненавижу* мулл! – объявил он. Шахин бросился в свою спальню за каким-то документом и принялся читать вслух на английском со своим южным акцентом, растягивая гласные, и очень эмоционально. Похоже, что этот документ был написан каким-то антимусульманским лобби за пределами Ирана.

– Где вы это нашли? – спросила я у него.

Он ответил, что на запрещенном сайте в Интернете, и добавил, что легко обходит установленные Ираном системы ограничения доступа через сервер-посредник.

Если судить по Шахину, то у иранского правительства серьезные проблемы. У него в голосе слышалась почти неконтролируемая ярость. Слушая его, я вспомнила про серьезные митинги протеста, которые прошли в Тегеране в прошлом году. Они снова начнутся вскоре после того, как мы уедем из Ирана, это будет часть «арабской весны», состоявшей из восстаний в соседних странах.

Но в это время самым насущным вопросом был: а где бы мы хотели поесть? Шахин хотел сесть в машину и куда-то поехать на всю ночь. Я возразила, что мы только что поели в кулинарной школе наверху, и тут перед нами стояло множество закусок – кухонный стол был буквально заставлен гранатами, виноградом, семечками подсолнуха и арахисом.

– Но это не ужин, – заметил Шахин. – Мы должны поужинать.

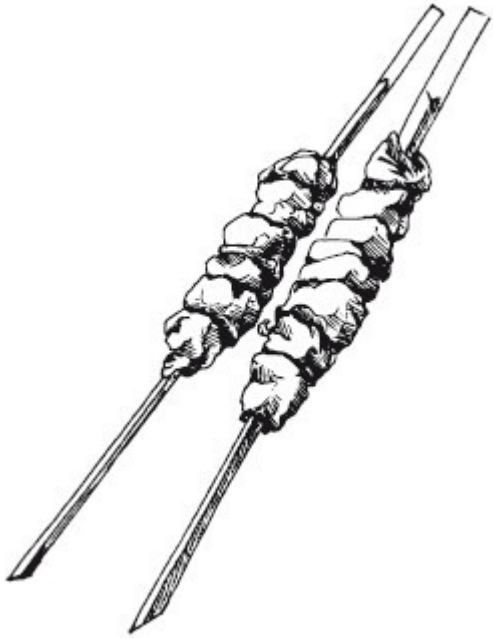
Мы с Крэйгом переглянулись и оба подумали одно и то же. Если здесь незаконно употреблять спиртное, то садиться за руль после употребления спиртных напитков должно быть в два раза более незаконно, не так ли?

– Не дурите, – сказал Шахин. – Я должен, просто должен пригласить вас поужинать!

А как насчет его родителей? Они не будут о нас волноваться?

Шахин скрестил руки на груди и сказал, что просто не примет отказа. Он планировал это с тех самых пор, как узнал о нашем приезде! Мы посмотрели на господина Солтани. Он безучастно кивнул и пожелал нам хорошо провести время. Госпожа Солтани ушла наверх смотреть свои мыльные оперы. Мы робко сели в новый большой седан «Хендай» Шахина, и он отвез нас в пиццерию, которая, к счастью, находилась всего в нескольких кварталах. Она напомнила мне ресторанчик,

копирующий «Пицца Хат» в Центральной Азии. Безвкусные пироги и невдохновляющий салат-бар бледнели в сравнении с той едой, которую готовила мать Шахина.



Вместо пива или арака мы пили вишневый *шербет* – напиток, который обычно делается из свежих фруктов. Они должны какое-то время потомиться, но в пиццерии его наливали из торгового автомата в виде фонтана-диспенсера. Женщины, которые время от времени поправляли свои головные платки, сидели с напряженными спинами вместе с детьми и мужьями. Мы придерживались безопасных разговоров. Шахин признался в своей любви к иранской поэзии, обещая подарить Крэйгу томик Хафиза, его любимого поэта, на могиле которого мы уже побывали во время этого путешествия. Шахин также говорил про футбол и свою работу инженера, постоянно ерзал и вставал, чтобы взять себе еще *шербета*. Мы стали спорить, кто оплатит счет. Победил Шахин, затем объявил, что отвезет нас назад в нашу гостиницу.

Когда мы собрались уходить, я возразила, что мы вполне можем взять такси.

Шахин резко остановился и в недоумении уставился на меня.

– Но это мой долг – отвезти вас домой! – воскликнул он.

Когда мы ехали по темным улицам, он включил на полную мощность стереосистему и подпевал, не попадая в ноты, под песню Глории Гейнер «Я буду жить». При приближении к узкому

переулку у гостиницы мы попросили его остановиться у края тротуара – остаток пути мы пройдем пешком. Но он даже не хотел об этом слышать.

– Он не очень узкий! Не говорите мне таких вещей!

Шахин медленно проехал по узкой улочке и высадил нас прямо перед входом в гостиницу. Попав в наш номер, мы вздохнули с облегчением.

* * *

Путешествуя по Шелковому пути, мы видели, как глубоко западный фастфуд проник в так далеко расположенные культуры. Но навязчивая идея Ирана с гамбургерами и пиццами превосходила любовь к ним его соседей и, возможно, даже Америки. Заведение, где подавали пиццу, в которое нас возил Шахин, было одним из сотен в Иране, они встречаются так же часто, как кебабные и пекарни. В Иране запрещена работа международных сетей, и предпринимали, занимающиеся малым бизнесом, получают хорошую прибыль от ресторанов быстрого питания. В Ширазе мы зашли в ресторан под названием «Пицца Гамбургер 101», чтобы посмотреть, что там подают. Мы получили бисквит, поверх которого лежали вялый безвкусный кусок сыра и имитация ветчины. Томатный соус был простым кетчупом, который посетители выдавливали из пластиковых пакетов на конечный продукт.

В Исфахане, после того как мы долго наслаждались кебабами и *хорештами*, Крэйгу захотелось гамбургер. «Я слышал, что у них хорошие гамбургеры», – сказал он о ресторанчике в расположенной неподалеку гостинице, но не мог вспомнить, кто ему это сказал. Я согласилась, хотя и несколько неохотно, но решила, что сама закажу персидские блюда, а Крэйг пусть удовлетворяет свое желание. Но когда мы сели за стол и развернули меню, я замерла на месте – в ресторане предлагалась только западная еда.

– Если уж мы должны съесть что-то в западном стиле, то давай найдем что-нибудь местное, – настаивала я. Крэйг был голоден и не хотел тратить время, разгуливая по улицам в поисках еды, тем более что поиск места может занять несколько часов, если в этом деле участвую я. А он уже много недель ест жаркое с рисом, добавил он. Почему немного не разнообразить меню? Но я ответила, что пишу книгу о еде и не собираюсь писать про ужасную еду в гостинице.

Крэйг с неохотой согласился, и мы вернулись на улицу.

Конечно, нам попадалось много мест, где готовили пиццу и гамбургеры, но я не могла заставить себя войти ни в одно из них. Наконец мы нашли заведение, где подавали сэндвичи с кебабом, которое казалось в достаточной степени иранским. Крэйг ворчал, когда мы ели сэндвичи с куриным кебабом, с соусом для салатов «Тысяча островов». Он имел право жаловаться. Еда была отвратительная.

Позднее, когда мы встретились с господином Саджаром, он спросил нас, чем мы пообедали. Крэйг упомянул, что хотел пойти в ресторан в дорогой гостинице.

– О, вы имеете в виду «Abbasi»? – спросил наш гид. – У них лучшие гамбургеры в Иране!

Помимо гамбургеров и пиццы, магазины нелегально импортируют западные товары, например «Нутелла», «Чоко Пай» и шоколадный сироп «Хершис», которые иногда выставляют на вращающихся полках в витринах магазинов. Всемогущие компании по производству напитков – «Кока-Кола» и «Пепси» – смогли обойти эмбарго и превратили иранскую молодежь в любителей содовой воды. На улице я даже нашла пиратскую копию DVD Джейми Оливера, которая продавалась чуть дороже доллара. В кулинарной школе я тоже видела очарование Западом. Если не считать жареную курицу с шафраном госпожи Солтани, то ее программа включала сэндвичи с ростбифом и буханки хлеба в европейском стиле.

Любовь Ирана к западной еде возникла не в последнее время.

При шахе западные товары свободно поступали из Европы и Америки. Когда отмечалось две с половиной тысячи лет существования персидской монархии в 1971 году, шах привез на самолете поваров из Парижа, чтобы готовили еду для банкета. Мы с Крэйгом узнали про это событие, на празднование которого было потрачено много денег, во время экскурсии в Персеполе, древнем городе империи Ахеменидов. Господин Санджар показал нам на ряд брошенных шатров на некотором удалении и сказал, что именно там и проходил пир.

Меню включало перепелиные яйца с икрой, раковый мусс, жареную молодую баранину с трюфелями и жареных павлинов. Не было подано ни одного персидского блюда, если не считать икру из Каспийского моря и павлинов – государственный символ Ирана. Вино, включая Шато Лафит Ротшильд 1945 года, лилось рекой. Прием попал в Книгу рекордов Гиннесса как самый длинный и самый дорогой банкет в истории. Десятки мировых лидеров и знаменитостей, включая вице-президента США Спиро Агню, обедали почти шесть часов, и обошлось это в сто миллионов долларов. Восемь лет спустя яростные и кровавые

демонстрации из-за некомпетентности и коррумпированности шаха наконец ослабили его власть, и он бежал из страны, опасаясь за свою жизнь.

Казалось, что отношение Ирана к Западу состоит одновременно из любви и ненависти, и это не удивляет, если учитывать постоянные вмешательства британцев, русских и американцев, которые дрались за геополитическое превосходство и нефть. Проведя какое-то время с Шахином, легко может сложиться впечатление, что Иран в беде, тем не менее нынешнему антизападному режиму удается оставаться у власти почти сорок лет. И не все, с кем я познакомилась, относятся к несогласным, даже те, кого можно считать западниками и кто богат. Во время вечеринки в частном доме в Тегеране, когда мы с Крэйгом пили виски, закусывая салями, контрабандным путем доставленными из Европы, одна иранка сказала мне: «Мы были такими европеизированными, когда росли, но мы не знали, кто мы такие как народ. Мы не знали нашу культуру, нашу историю. Теперь все идет в правильном направлении. Я с уверенностью смотрю в будущее».

* * *

На следующий день, после того как Шахин возил нас ужинать, я вернулась в кулинарную школу на очередной урок. На кухне в задней части дома Ясмин учила меня печь иранское печенье под названием *береджи*, в то время как группа в другой части дома училась печь европейский хлеб. Это печенье появилось как легкая закуска для студентов – чтобы они могли перекусывать на ходу и между занятиями, но стало таким популярным, что учебное заведение открыло предприятие для его продажи дистрибьютору. У иранцев такая же долгая история выпечки и изготовления сладостей, как у жителей Центральной Азии и европейцев. Кондитерских так же много, как заведений, продающих пиццу и гамбургеры, многие из них – это семейный бизнес, который передается потомкам на протяжении нескольких поколений. В них продавалось много видов выпечки, от более плотной версии баклавы, с большим количеством фисташек, грецких орехов и сиропа, до печенья, которое пекли не только из пшеничной муки, но также из молотой стручковой фасоли и риса.

Рис так важен для иранцев, что они даже добавляют его в печенье. Ясмин достала большой контейнер компании – производителя посуды «Таппервер», полный рисовой муки. Я знала этот ингредиент еще по Китаю, но у этой муки был

совершенно отчетливый сладковатый земляной аромат. Мы отмерили необходимое количество муки на цифровых весах и смешали с овощным шортенингом, подсолнечным маслом и яйцами. Ясмин влила розовой воды и добавила чайную ложку измельченного кардамона. Мы придавали форму будущим печеньям с помощью специальных крошечных щипцов для нарезки теста, размером с большой палец, затем украсили их маком и кусочками фисташек, а потом покрыли глазурью из шафрановой воды и яичного желтка.

Когда печенье было отправлено в духовку, Ясмин спросила, как прошел вечер с ее братом. Я сказала, что мы чувствовали себя неловко из-за того, что пили перед ее родителями, и рассказала про обеспокоенность из-за того, что мы сели к нему в машину после того, как все выпили. Госпожа Солтани, которая только что объявила небольшой перерыв в своих занятиях, зашла к нам и услышала, что я говорила.

– Шахин плохой! – сказал она, качая головой и морща нос.

– Мы все за него беспокоимся, – призналась Ясмин. Ребенком он был самым умным в своем классе, но по мере взросления, как она объяснила, у него из-за его ума часто возникали проблемы. Он оспаривал власть, бросал вызов всем окружающим и не хотел идти на компромисс. Из-за его темперамента его особенно раздражает нынешнее положение дел в Иране. – Вчера вечером родители несколько раз предупреждали его, чтобы не пил и не садился за руль в пьяном виде, но он все равно это сделал, – сказала Ясмин. Шахин был упрямым, а после того, как он вбивал себе что-то в голову, ему уже было не остановиться. Родители уступили вчера вечером только потому, что не хотели устраивать скандал перед нами, почетными гостями издалека.

Я спросила у Ясмин, что она думает про желание брата уехать из Ирана. Она ответила, что тоже хочет уехать. Она надеялась иммигрировать в Канаду, именно поэтому она вчера вечером ходила на урок французского. Каждый год Квебек принимает определенное количество квалифицированных иммигрантов, которые отвечают определенным требованиям, включая хорошее знание французского языка. Она уже подала документы, которые будут обрабатываться два года. Если она будет упорно учиться и пройдет языковой тест, то у нее есть неплохой шанс перебраться в Канаду. Эта страна уже выдала визы одной родственнице Ясмин и мужу родственницы. Кроме того, там живет несколько друзей по колледжу. Первым ее выбором была Америка, но туда почти невозможно иммигрировать, если в стране уже не живут члены семьи.

Я спросила у Ясмин, почему она хочет уехать. Как и ее брат,

она тоже произнесла тираду, хотя и более разумную. Она жаловалась не только на *хиджаб* и невозможность употреблять алкоголь. По ее словам, полиция нравов имеет неограниченную власть и может арестовывать того, кого хочет. Если мужчина и женщина не женаты, то им не разрешается даже пройтись вместе в общественных местах. Полиция врывается на вечеринки в частные дома и отправляет молодых людей в тюрьмы за то, что на них общаются представители разных полов и танцуют. Я узнала, что нас могли бы арестовать даже за включенную музыку в машине Шахина и подпевание Глории Гейнер. Да, пел он ужасно, но считать это преступлением казалось несколько выходящим за грань разумного.

– Женщины даже не должны ездить на велосипедах, – сказала Ясмин.

– На велосипедах? А что не так с велосипедами? – не поняла я.

– Не знаю, – устало ответила Ясмин. Но полиция недавно остановила дочь одной из помощниц, работающих в кулинарной школе, именно из-за этого и предупредила, что больше она не должна этого делать.

Ясмин добавила, что Шахина несколько раз арестовывали. У нее тоже были проблемы. Как раз перед окончанием колледжа они с ее парнем и несколькими друзьями отправились в пустыню и разбили там лагерь. Власти их нашли и отправили в исправительное учреждение для молодых преступников. Когда полиция позвонила ее родителям, они сказали, что Ясмин с ее парнем помолвлены, таким образом они надеялись, что она будет амнистирована. После слушания дела в суде и внесения соответствующих записей в их досье их отпустили. Но если бы у нее снова возникли проблемы, ее бы исключили из колледжа.

Представителей власти, которые проводят мониторинг социальных стандартов, называют полицией нравов. Но это не та полиция, с которой мы сталкивались, когда решали вопрос с нашими визами. Эти – часть *басиджа*, или революционных гвардейцев, которые работают под руководством религиозного ордена. Пока мы с Крэйгом их не видели. Я спросила у Ясмин, как выглядят представители полиции нравов. Она ответила, что это может быть любой человек на улице. Именно поэтому они действуют настолько эффективно. Некоторые носят черную чадру, которая туго затянута вокруг их лиц, – но это описание подходило примерно половине женщин на улице; мужчины часто одеты в гражданскую одежду. Другие работают непосредственно на армию. Они дежурят в определенных общественных местах и наблюдают за молодыми людьми. Это игра в кошки-мышки,

потому что многое зависит от удачи и навыков или того, насколько люди осторожны. Я поежилась. Прошлым вечером мы сильно рисковали.

Ясмин сказала, что при предыдущем президенте произошли некоторые послабления и полицию нравов в основном интересовало, чтобы женщины ходили должным образом прикрытыми. Но социальные ограничения усилились после того, как президентом стал Ахмадинежад, и теперь правительство сделало жизнь настолько невыносимой, что она, как и многие другие молодые, хорошо образованные иранцы, считает, что надо уезжать. Она добавила, что планирует забрать с собой родителей.

– А что будет с кулинарной школой? – спросила я.

– Моя мама готовит уже очень давно. Она устала. А вскоре и отец захочет выйти на пенсию, – ответила она.

Было грустно думать, что единственное место для энергичных женщин, где они могут быть самими собой, может исчезнуть. Но еще хуже было думать о том, что семья живет под жестким контролем правительства, которое управляет каждым аспектом их жизни. Правительство даже накладывало ограничение на работу школы Солтани – уроки должны были проходить в соответствии с установленным расписанием, и семья не могла без разрешения изменить меню.

Госпожа Солтани вернулась в кухню, жалуясь на руку, которая так сильно беспокоила ее в последнее время, что она даже записалась на физиотерапию. Она сунула голову в холодильник и, опустив плечи, отобрала пальцами часть оставшегося ростбифа. Она бросила говядину в холодный суп. «Неплохо», – казалось, говорило выражение ее лица. В конце тяжелого дня в Иране вас всегда ждет еда, чтобы принести вам утешение.

* * *

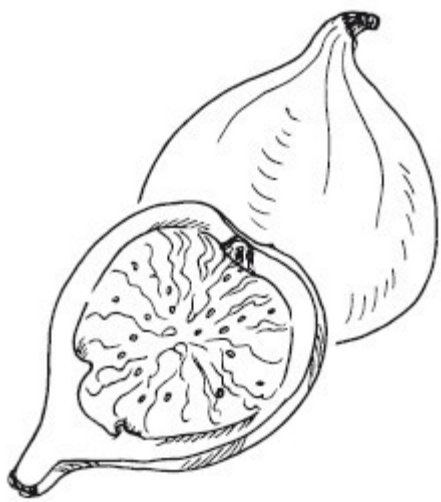
Крэйгу Иран понравился больше, чем он ожидал, а я получала удовольствие от того, что он рядом со мной, мы вместе пробуем восхитительные персидские блюда и наслаждаемся гостеприимством Солтани. Крэйгу пришлось привыкнуть к чаю (мой муж – приверженец кофе), но он всегда мог найти пакетики «Нескафе», а пока я брала кулинарные уроки, он мог куда-то пойти и спокойно съесть гамбургер. С особым восхищением он относился к истории поэзии этой древней страны, и ему понравилось, как местные жители спонтанно читают стихи. Если бы Крэйг не поехал со мной, сомневаюсь, что я приобрела бы

такой богатый опыт. Я бы не услышала возмущение Шахина политикой, а этот вечер, несмотря на всю его странность, оказался самым памятным в этой поездке.

Помимо всего прочего, если бы я поехала без Крэйга, то, учитывая местные социальные нормы, у меня возникли бы сложности при путешествии с господином Санджаром. К счастью, напряженность в наших отношениях с гидом ослабла, и однажды утром я с ним полностью примирилась, когда мы вместе ели *каллех пачех* – жаркое из головы и ног молодого барана. Я слышала об этом блюде в Туркменистане, когда мы ездили в деревню Михаила смотреть, как режут барана. На протяжении всей поездки по Ирану наш гид говорил про это блюдо и называл его своим любимым. К концу путешествия он спросил, готовы ли мы его попробовать. Один ресторан в Тегеране известен тем, что делает самый лучший *каллех пачех*.

– Что оно включает? – спросил Крэйг.

– Ну, конечно, вы получаете ноги. А затем части головы, например мозг, язык, глаза, – сказал господин Санджар, корча гримасу. – Но все остальное восхитительно!



Наш гид добавил, что нам нужно выезжать рано утром. Его подают на завтрак, и надо поторопиться, чтобы избежать толкотни.

– Мне уже хватило интересных экспериментов с едой, – сказал Крэйг, отклоняя приглашение.

Поэтому на следующее утро в шесть тридцать мы отправились в дорогу вдвоем с господином Санджаром. Пока мы ехали в ресторан, солнце начало подниматься над городом, который как раз оживал, на улицах появились велосипедисты и машины.

– Когда я учился в средней школе, то обычно вставал так рано и шел бегать трусцой с друзьями, – сообщил господин Санджар, когда мы заворачивали за угол. – А затем мы обычно отправлялись есть *каллех пачех*.

Как только господин Санджар припарковал машину, мой нос уловил запах бараньих внутренностей, распространяющийся по улице. Это был не самый приятный аромат, но в заведении уже было полно народу. Там собралась дюжина людей, которые стояли вокруг крупного усатого мужчины с большим животом. Сам он возвышался над двумя чанами, поставленными на низкую печку. Печка стояла на земле, а чаны доходили до его талии. В одном варился суп из бараньего желудка, этот внутренний орган внешне напоминает медовые соты, и оттуда слышались хлюпающие звуки; в другом чане находилось то, что привлекало наибольшее внимание: баранья голова и ноги. Мужчина разливал суп поварешкой, из-за куркумы окрашенный в желтый цвет. Он выловил баранью голову и вытряс мозг, который приземлился на тарелку с глухим ударом. По виду он напоминал грязный творог. На ту же тарелку он вырезал часть языка и щеки и поставил ее перед нами.

Владелец заведения работал в нем уже двадцать пять лет, оно перешло к нему за несколько лет до смерти отца. Фотография отца в рамочке висела на стене. Каждый день примерно в пять часов вечера он готовит новую порцию супа. Вначале он чистит дюжину бараньих голов – сжигает оставшуюся шерсть и удаляет носы, затем разрубает их пополам. Из каждого копыта удаляется волосяная железа. Он долго кипятит куски баранины на слабом огне, добавляет соль, перец, куркуму и корицу, периодически подбрасывая еще специй по вкусу. Оставляет чаны медленно кипеть на всю ночь и возвращается к ним в пять утра, чтобы попробовать суп и еще раз добавить приправы, если требуется. Его постоянные покупатели начинают появляться сразу после совершаемых на восходе солнца молитв.

– Глаза полезны для ваших глаз, мозг полезен для вашего мозга, а ноги полезны, если вы сломали какую-то кость, – сказал он. Это напомнило мне то, что жители Центральной Азии и китайцы говорили об употреблении в пищу различных частей животных. – У нас известна одна история о *каллех пачех*. Двух мужчин приготовили к смертной казни… – Должна отметить, что это очень вероятно, учитывая, что мы находились в Иране. – И им сказали, что они могут есть только одно блюдо во время всех приемов пищи, снова и снова одно и то же. Один заключенный умер вскоре после этого, потому что выбрал кебаб. А другой заключенный прожил долгие-долгие годы и даже окреп. Его

секрет? *Каллех пачех*.

– Он ел суп каждый день? – спросила я.

– Больше не ест, – мужчина похлопал себя по круглому животу.

Я без проблем съела язык и щеку – язык оказался несколько более волокнистым и скользким, чем говяжий, а щека – сочной и нежной. Я колебалась, когда добралась до мозга. Господин Санджар уже вывалил часть его в суп, вместе с кусочками, оторванными от *лаваша*. Между глотками он снова разговаривал со мной успокаивающим, родительским тоном:

– Не беспокойтесь! Я здесь. Это традиционная иранская еда. Просто закройте глаза и наслаждайтесь ею!

Я собралась с силами и отправила ложку в рот. Вкус у мозга был такой же, как у печени, но с желатиновым оттенком, он показался мне немного липким. Одной ложки было достаточно. В данном случае мой муж был прав: мне уже хватило интересных опытов с едой.

Когда мы ели, я обратила внимание, что была единственной женщиной в заведении.

– Женщины не любят этот суп, потому что он тяжелый и жирный, – пояснил господин Санджар. Но странно, что у гида не возникло проблем в связи с тем, что он привел меня сюда, в отличие от чайных. Других посетителей, как казалось, мое присутствие также не волновало – они улыбались и приветствовали меня, когда я пробовала суп. Как и в других местах по Шелковому пути, гостеприимство по отношению к иностранцам, как казалось, побеждало предрассудки и предубеждения. И посетители были заняты общением, они обменивались новостями о своей жизни и разговаривали о новостях, которые были вынесены в заголовки газет в тот день.

После того как мы закончили есть, один механик средних лет в комбинезоне пригласил меня за свой столик. Он налил мне чашку чая и предложил сладкие шафрановые вафли, которые должны были помочь моему организму переварить суп. По его словам, этот суп каждый день придает ему силы, которые требуются в его работе.

Когда мы вернулись в машину и отъехали, господин Санджар выглядел довольным.

Предполагаю, что он не был таким уж плохим человеком. Очевидно, он не планировал сажать нас в тюрьму или пытать, и в некотором смысле он обеспечивал нашу безопасность. Через несколько дней мы пройдем иммиграционный контроль и без проблем сядем в самолет, на котором отправимся назад в Пекин.

– Если бы молодые люди ели больше этого супа и меньше

пиццы, то были бы гораздо здоровее, – сказал наш гид, поправляя ремень безопасности. – Я ощущаю легкость в голове. О, сегодня нам нужно побольше погулять.

* * *

Во время одного из наших последних вечеров в Иране мы отправились в дом Солтани на прощальный ужин. Я предложила приготовить китайские пельмени, которые жарят на сковороде, с начинкой из молодой баранины и моркови. Все шло не так хорошо, как я надеялась. У меня были ингредиенты, которые мне требовались, их мне выделили из больших запасов семьи Солтани, размещавшихся в холодильниках и кладовке, но тесто у пельменей получались более сухими, чем обычно, и все время рвалось. А я нервничала, потому что когда я раньше жарила курицу *кунг пао*, получилось так много дыма из-за перца чили, что все кашляли. Курицу ели самодельными палочками, в которые превратили деревянные палочки, на которые обычно насаживают кебаб.

– Отлично! – объявила госпожа Солтани, пока все давились специями. Потом они зажгли ароматические палочки и открыли окна, чтобы избавиться от запаха растительного масла с чили. Иранцы, как и жители Центральной Азии, не являются любителями специй.

В кухне кулинарной школы я сражалась с тестом для пельменей, несмотря на все отвлекающие моменты. Госпожа Солтани по-матерински закладывала мне в рот кусочки апельсина. Еще одна родственница пыталась мне показать кулинарный журнал, который она редактирует. Крэйг пытался сделать пельмени максимально большими, чтобы побыстрее покончить с этим делом.

– Лично я люблю готовить то, что можно сделать быстро, – сказал он Ясмин, которая записывала рецепт для своей матери.

Ясмин неделю готовила вместе со мной, и я была ей за это очень благодарна, в особенности потому, что она не любила готовить. Когда последние жаренные на сковородке пельмени были сняты с огня, мы отправились вниз, в дом Солтани. Я спросила, изменила ли эта неделя ее мнение о приготовлении еды.

– Нет, на самом деле нет, – она пожала плечами. Она все еще думала про приготовление еды как обязанность. Если честно, она бы предпочла убирать комнату.

Мы приступили к еде около десяти вечера. Вместо того чтобы

сесть вокруг типичного европейского стола, как я ожидала, все расположились с тарелками по всей площади комнаты: сидели на диванах, на высоких круглых табуретах или стояли на кухне. Я наконец попробовала кебабы Солтани, блюдо, о приготовлении которого я узнала в первый день, когда пришла в этот дом, но еще не пробовала. Господин Солтани поджарил на гриле штук десять небольших шампуров с мясом и обернул их в одеяло из *лаваша*, чтобы оставались теплыми. Он подавал их с простым салатом из листьев салата, помидоров и огурцов, заправленных домашним йогуртом. Хотя я думала, что уже съела свою норму кебабов в Иране, версия семьи Солтани оказалась более восхитительной. Они использовали соблазнительные кусочки нежной молодой баранины, конечно посыпанные шафраном.

Я приготовила растительное масло с чили, но никто не использовал ни его, ни соевый соус, все макали мои пельмени в кетчуп. Я была в ужасе, но, подбадриваемая господином Солтани, я это попробовала. На самом деле иранский кетчуп со специями оказался довольно вкусным, это что-то среднее между кетчупом «Хайнц» и острым соусом для барбекю. (Как выяснилось, у кетчупа китайские корни – он появился как приправа под названием *кекап,* перед тем как отправиться в Великобританию, где в него были добавлены помидоры.) Я должна признать, что эта приправа оживила мои сухие пельмени.

– Вкусно, да? – спросил господин Солтани. – Но я думаю, что их можно улучшить чем-нибудь кисленьким. – Первым его вариантом был лимон, потом он отказался от этой мысли. – Я знаю, что сработает. – Он сунул руку в шкафчик и достал бутылочку с сумаком. Он посыпал пельмени красным порошком, попробовал и улыбнулся. Все получается лучше, если добавить немного сладости и немного кислоты.

После ужина один из родственников Солтани предложил отвезти нас в гостиницу. Вместо того чтобы надевать головной платок, я натянула на голову капюшон своей куртки и в последний раз вышла из кулинарной школы. Мы сели в смарткар, припаркованный в переулке. Ясмин и ее родители нам прощально помахали. Когда мы уже отъезжали, Ясмин постучалась в окно с моей стороны, заметив, что мой капюшон случайно соскользнул.

– Дженнифер, пожалуйста, надень капюшон. Так будет лучше, – сказала она.

Потому что, даже хотя было темно и очень поздно, никогда не знаешь, кто за тобой наблюдает.

Челоу (персидский рис)

6 порций

4 стакана длиннозерного риса, тайского риса «Жасмин» или индийского риса «Басмати»

2 л, плюс ½ стакана воды, плюс вода для мытья риса

1 столовая ложка соли

1 стакан подсолнечного масла или масла канолы

1 столовая ложка молотого шафрана, растворенного в ¼ стакана горячей воды

2 столовые ложки йогурта

Вымойте рис в теплой воде, помешивая зерна руками, чтобы снизить содержание крахмала, и меняя воду несколько раз. После того как вода станет чистой, вымачивайте рис от 4 до 12 часов.

Налейте в большую кастрюлю с толстым дном 2 л воды и поставьте кипятиться. Добавьте соль. Слейте воду с риса и поместите его в кастрюлю. Варите 6–8 минут (в зависимости от того, как долго вы вымачивали рис), время от времени помешивая. Проверьте зерна, прикусив зубами, – рис должен поддаваться, но все еще оставаться достаточно крепким, как паста аль денте. Слейте воду с риса и промойте его в холодной воде.

В миске средних размеров смешайте ½ стакана растительного масла, ½ стакана воды, несколько капель воды с шафраном, йогурт и 2 стакана вымоченного риса. Промойте и высушите кастрюлю и распределите смесь по дну, плотно утрамбовывая ее руками.

Положите в кастрюлю остатки риса горкой. Закройте кастрюлю и готовьте рис 10 минут на умеренно сильном огне, чтобы сформировалась золотистая корочка.

Смешайте ½ стакана масла и ½ стакана горячей воды. Вылейте на рис. Сбрызните сверху оставшейся водой с шафраном. Обмотайте крышку чистым кухонным полотенцем и плотно закройте. Готовьте 1 час на умеренно слабом огне или пока рис не станет рассыпчатым. Снимите с огня и, не открывая, дайте настояться в течение 5 минут. Откройте крышку и высыпьте содержимое кастрюли на блюдо. Используйте лопаточку, чтобы аккуратно достать весь рис из кастрюли. Подавайте сразу же или с *гормех сабзи* (с. 265), или с *фесенджаном* (с. 263).

Фесенджан (курица в орехово-гранатовом соусе)

6 порций

2 стакана мелкоперемолотых грецких орехов (хорошо получается в кухонном комбайне)

¼ стакана масла канолы

1 луковица среднего размера, нарезанная кубиками

½ чайной ложки куркумы

1 кг куриных или утиных окорочков

½ стакана гранатовой мелассы

2 столовые ложки сахара

½ чайной ложки молотой корицы

½ чайной ложки молотой гвоздики

¼ чайной ложки молотого шафрана, растворенного в 1 столовой ложке кипящей воды

Соль и свежесмолотый черный перец по вкусу

Поставьте сковородку с длинной ручкой на средний огонь и добавьте молотые орехи. Жарьте их, часто мешая, 6–8 минут, пока не станут коричневыми и ароматными.

Нагрейте масло канолы в казане или в кастрюле с толстым дном. Добавьте лук и куркуму и пассеруйте 3–4 минуты, пока лук не станет мягким. Добавьте мясо птицы и пассеруйте еще 5 минут, поворачивая птицу, чтобы подрумянилась со всех сторон. Добавьте грецкие орехи, гранатовую мелассу, сахар, корицу, гвоздику, растворенный в воде шафран, соль и черный перец и тушите на умеренно слабом огне 1 час, частично прикрыв крышкой, время от времени помешивая. Проверьте приправу – не нужно ли что-то добавить, снимите с огня и подавайте с *челоу* (персидским рисом) (с. 262).

Баголи полоу (пилав с укропом и стручковой фасолью)

4 порции

1 ½ стакана длиннозерного риса, тайского риса «Жасмин» или индийского риса «Басмати»

2 стакана свежей стручковой фасоли или 4 стакана замороженной стручковой фасоли (или эдамаме – зеленых соевых бобов), очищенных

1 чайная ложка соли

Подсолнечное масло или масло канолы

2 небольшие картофелины, нарезанные тонкими ломтиками

4 столовые ложки (½ пачки) сливочного масла

½ чайной ложки молотого шафрана, растворенного в 2 столовых ложках кипящей воды

1 чайная ложка молотого тмина

2 чайные ложки свежего укропа или 1 чайная ложка сушеного

Вымойте и ополосните рис и вымачивайте, как указано в рецепте для приготовления челоу (с. 262). Слейте воду, в которой вымачивался рис. Возьмите большую кастрюлю с водой, доведите до кипения и опустите рис. Варите в кипящей воде 5 минут, затем

добавьте стручковую фасоль или эдамане и варите в кипящей воде еще 3 минуты. Снимите с огня, слейте воду с риса и фасоли через дуршлаг. Промойте холодной водой и снова слейте воду. Добавьте 1 чайную ложку соли.

Вылейте тонкий слой подсолнечного масла или масла канолы в казан или большой тяжелый котел. Разложите кусочки картофеля, чтобы они покрыли все дно. Растопите масло и сбрызните одной третью картофель вместе с одной третью воды, в которой растворен шафран. Ложкой разложите половину риса поверх картофеля ровным слоем, затем посыпьте половиной тмина, половиной укропа и полейте одной третью растопленного сливочного масла и одной третью воды с шафраном. Добавьте оставшийся рис вместе с оставшимися тмином, укропом, сливочным маслом и водой с растворенным в ней шафраном. Плотно утрамбуйте рис, закройте котел кухонным полотенцем или другой тканью и крышкой и тушите на слабом огне 1 час. Снимите с огня и дайте котлу постоять 10 минут. Затем откройте и высыпьте пилав на большую тарелку. Сразу же подавайте, проверив, чтобы на каждой порции была рисовая корочка (*тахдиг*).

Гормех сабзи (мясо молодого барашка и хорешт из фасоли обыкновенной со свежими травами)

Адаптировано из книги Наджми Батманглидж «Еда жизни» («Food of Life»)

6 порций

6 столовых ложек растительного масла

2 большие луковицы, очищенные и нарезанные мелкими кусочками

1 кг голяшки молодого барашка с костями

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка свежесмолотого черного перца

1 чайная ложка куркумы

4 ½ стакана воды

½ стакана сухой фасоли обыкновенной, вымоченной в теплой воде 30 минут

4 целых сушеных персидских лайма, проколотых

4 стакана мелко нарубленной свежей петрушки

1 стакан мелко нарубленного лука-перо или лука-резанца

1 стакан мелко нарубленной кинзы

3 столовые ложки сухих листьев пажитника греческого или 1 стакан свежих листьев пажитника греческого

¼ стакана свежевыжатого сока лайма

1 чайная ложка молотого кардамона

½ чайной ложки молотого шафрана, растворенного в 2 столовых ложках горячей воды

Нагрейте 3 столовые ложки растительного масла на среднем огне в тяжелом толстостенном котле или казане и жарьте лук с мясом, пока не станут коричневыми. Добавьте соль, перец и куркуму. Пассеруйте в течение минуты.

Влейте 4½ стакана воды. Слейте воду с фасоли и добавьте ее вместе с сушеными лаймами. Доведите до кипения, закройте крышкой и оставьте тушиться на слабом огне на 30 минут, время от времени помешивая.

В это время нагрейте 3 столовые ложки растительного масла на большой сковороде с длинной ручкой на среднем огне и пассеруйте петрушку, лук-перо (или лук-резанец), кинзу и пажитник греческий около 20 минут, постоянно помешивая, пока травы не станут очень ароматными. Не сожгите травы.

Добавьте пассерованные травы, сок лайма, кардамон и воду с шафраном в котел. Закройте крышкой и тушите еще 2½ часа на слабом огне, время от времени помешивая.

Проверьте приправу и добавьте соль или сок лайма при необходимости. Снимите с огня, удалите сушеные лаймы и подавайте с *челоу* (персидским рисом) (с. 262).

Тах-чин (жареный рис с шафраном, курицей и ягодами барбариса)

4 порции

2 стакана длиннозерного риса, тайского риса «Жасмин» или индийского риса «Басмати»

250 г куриных грудок без костей, нарезанных на полоски по 2,5 см

1 луковица, разрезанная пополам, а потом тонкой соломкой

1 чайная ложка куркумы

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка свежесмолотого черного перца

1 стакан воды плюс 2 чайные ложки воды

3 яйца

1 стакан йогурта без добавок

½ чайной ложки молотого шафрана, растворенного в 1 столовой ложке кипящей воды

½ стакана сухих ягод барбариса (можно купить в средневосточных бакалейных лавках или через Интернет)

2 столовые ложки сахара

2 чайные ложки подсолнечного масла или масла канолы, а

также масло для обмазывания готовящегося блюда

1 столовая ложка молотой корицы

8 столовых ложек (1 пачка) сливочного масла

Вымойте, ополосните и залейте рис водой. Варите 8 минут, слейте воду и промойте рис, как указано в рецепте для приготовления *челоу* (персидского риса) (с. 262).

Возьмите сковороду среднего размера, положите на нее курицу, лук, куркуму и по 1 чайной ложке соли и черного перца. Добавьте 1 стакан воды, доведите до кипения и тушите на среднем огне до готовности курицы примерно 8 минут. Снимите с огня и сцедите жидкость. Нарежьте курицу на куски и положите вместе с луком в миску; отставьте в сторону.

Взбейте яйца в миске среднего размера и добавьте оставшиеся 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку черного перца вместе с йогуртом. Добавьте половину воды с растворенным шафраном и тщательно перемешайте. Залейте курицу с луком этой смесью и поставьте в холодильник мариноваться примерно на 30 минут.

Предварительно нагрейте духовку до 150°C.

Выложите на сковородку ягоды барбариса, сахар, влейте оставшиеся 2 чайные ложки воды и 2 чайные ложки подсолнечного масла или масла канолы и поставьте на средний огонь. Готовьте 8 минут, время от времени помешивая. Снимите с огня и отставьте в сторону.

Хорошо смажьте круглую форму «Пайрекс» среднего размера или любую другую форму для выпечки растительным маслом. Сцедите маринад и влейте в рис. Выложите половину рисовой смеси в форму и посыпьте корицей. Выложите подслащенные ягоды барбариса ровным слоем поверх риса, потом выложите курицу с луком. Точечно выложите половину сливочного масла на курицу. Закройте смесь пластиковой пленкой и одинаково придавите по всей емкости. Уберите пленку и выложите оставшийся рис на курицу. Растопите оставшееся сливочное масло и сбрызните края формы вместе с остатками воды, в которой растворен шафран.

Плотно закройте фольгой и выпекайте в течение 1 часа. Достаньте из духовки и дайте остыть 10 минут. Затем ножом проведите по краям формы изнутри, чтобы отлепить от них блюдо, и высыпьте рис на большую тарелку, на которой будете подавать. Нарежьте блюдо клиноподобными кусками, как пирог, и сразу же подавайте.

Жареная курица с шафраном

4 порции

4 четвертинки куриной тушки (окорочка или грудки)

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки свежесмолотого черного перца

½ средней луковицы, нарезанной на 8 частей (клиньями)

½ молотого шафрана, растворенного в ¼ чашки горячей воды

Растительное масло для жарки

2 яичных белка

2 стакана панировочных сухарей или хлебных крошек без специй

Смешайте курицу в миске с солью, черным перцем, кусочками лука и водой с растворенным шафраном. Поставьте в холодильник и маринуйте 1 час.

Наполните глубокую сковороду или большую кастрюлю до половины растительным маслом и нагрейте до температуры 180°C.

Поместите яичные белки в миску и взбивайте, пока не получится пена. Смажьте каждый кусок курицы яичным белком, затем обваляйте в хлебных крошках. Когда масло станет горячим, аккуратно опустите в него курицу и жарьте грудки 8–10 минут и 13–15 минут окорочка до полной готовности. Обсушите бумажными полотенцами и сразу же подавайте.

Турция

9

Казалось странным, что одной из моих первых целей в Стамбуле стала попытка найти хороший кусок свинины. В западной части Китая, Центральной Азии и Иране я была лишена своего любимого мяса и ожидала, что в Турции будет то же самое, так как 98 процентов населения – мусульмане. Не то чтобы я так страстно желала этого мяса, поскольку я всего пару дней назад приехала из Китая. Но турецкие гурманы, для которых я готовила китайскую трапезу, дали ясно понять: они хотят свинину.

– Вы уверены? – снова спросила я у Селин, моей новой турецкой подруги, утром того дня, когда должен был состояться этот ужин. Она должна была быть на этом ужине единственной не мусульманкой, но, как еврейка, она должна была бы, по крайней мере теоретически, придерживаться тех же ограничений. Еще было время поменять меню.

«Не дури», – читалось на лице у Селин.

– У евреев и мусульман особая любовь к свинине, – полушутя сказала Селин. И она знала, где ее можно раздобыть. Мы сели в такси, проехали вниз с возвышенности, где находится Нишанташи, район, в котором живут люди с доходом выше среднего и жила она, и остановились у автозаправки «Шелл». Как раз за колонками находился небольшой, незаметный магазинчик. Я думаю, что в тот раз впервые в жизни входила в заведение, занимающееся продажей нелегальных товаров, для покупки свинины.

На прилавке под стеклом было выставлено все, о чем я так мечтала в Центральной Азии и Иране: вакуумные упаковки с беконом и ветчиной проскутто; огромные палки салями и мортаделлы; бледно-розовые куски свиной корейки и отбивные. Один из двух братьев, которые владели магазином, отрезал тоненький кусочек мортаделлы с помощью ломтерезки, которые обычно используются в гастрономических магазинах, и предложил мне. Я быстро его проглотила, надеясь, что никто из тех, кто заправляет машины, не застигнет меня за этим делом.

У Козмы была кожа оливкового цвета, длинный нос и копна седых волос. Он сотворил крестное знамение, чтобы показать: он – православный грек. Он был одним из немногих греков, оставшихся в Турции после греко-турецкого обмена населением в начале XX века, когда христиан, проживавших в Турции, и мусульман, проживавших в Греции, сорвали с мест и переправили в Грецию или Турцию соответственно.

Козма повел нас на склад, находившийся за магазином, где

на широких каменных прилавках лежало несколько свиных туш. Куски свиной грудинки были такими свежими, что на них все еще оставались следы в тех местах, где находились ребра. Здесь предлагалось брать все или ничего – если вам нужна свиная грудинка, то вы покупаете целиком грудинку одной туши, а не килограмм или полтора, как я обычно делаю. Я показала пальцем на тот кусок с жировыми прослойками, который показался мне наиболее привлекательным. Козма подхватил его, сунул под мышку, словно огромный учебник, и отправился к весам, где опустил его на них с глухим звуком. Стрелка указала на четыре килограмма. Мы заплатили Козме семьдесят пять долларов – разумную цену, в особенности если учитывать, что он был единственным в городе, кто предлагал этот товар.

На самом деле мясная лавка Козмы была одним из нескольких мест во всей Турции, где люди могли покупать свинину. Я спросила у него, как себя чувствует один из немногих мясников в Турции, работающий со свининой.

– Может, люди и шепчутся у меня за спиной, но я об этом не знаю, – ответил он, пожимая плечами. – Раньше каждую Пасху у нас перед дверьми стояла длинная очередь, но после начала финансового кризиса дела идут не так хорошо.

В магазин приходило немного покупателей, в основном это были европейские экспатрианты и рестораторы, которые в своих заведениях предлагали европейскую, китайскую и тайскую еду.

В дальнейшем я увидела бекон в меню нескольких интернациональных ресторанов в дорогих районах Стамбула, но в целом свинина была редкостью – и становилась все большей редкостью. Хотя употребление свинины в пищу на самом деле не считалось незаконным, появлялось ощущение, что это преступление. Десять лет назад в стране официально существовало девяносто свиноводческих ферм; Козма сказал, что теперь осталось только три. Турция переживает наступающую исламизацию; с тех пор как в 2003 году премьер-министром был избран Реджеп Тайип Эрдоган, по отношению ко всему немусульманскому принимаются жесткие меры. Но бизнес Козмы продолжает процветать из-за противоречащих желаний Турции – она также хочет быть принятой Западом.

– Правительство хочет войти в Европейский союз, – объяснила Селин. – Они могут сказать ЕС: «Вот видите? Мы разрешаем свинину».

* * *

После зимнего перерыва я возобновила свое путешествие и ранней весной 2011 года отправилась в Стамбул. Из Стамбула я полечу на восточную границу Турции с Ираном, чтобы соблюсти последовательность, а оттуда буду продвигаться в западном направлении, пока не доберусь до Средиземного моря. На побережье я сяду на корабль, чтобы через Грецию перебраться в Италию, где, исследовав пасту на юге и на севере, я закончу свое путешествие в Риме.

Я с неохотой снова отправлялась в путешествие. Я ехала одна, потому что Крэйг был занят своей книгой, что также требовало путешествий. Он обещал ко мне где-нибудь присоединиться, хотя вопрос о том, когда и где, остался висеть в воздухе. Я не осознавала, насколько изматывающим является путешествие, и душевно, и физически. Хотя я была опытной путешественницей, моим самым длительным вояжем было летнее пешее путешествие по Европе с рюкзаком, и я его прекратила через десять недель, устав от хостелов, достопримечательностей, которые посещают туристы, и интернет-кафе. Несмотря на то что мне очень нравится заниматься исследованиями, я не могу отнести себя к закоренелым и отчаянным бродягам, с которыми встречалась на Шелковом пути. Среди таких я могу назвать семью, которая путешествовала в карете «Скорой помощи», с ними мы познакомились в Иране, или мужчину, который начинал

путешествие с женой четыре года назад, а потом развелся в пути. Я не странница по натуре, хотя мне приходилось много путешествовать по работе, и я столько лет прожила за границей. Но к тому времени, как мы с Крэйгом добрались до Тегерана, я испытывала облегчение не только от выезда из Ирана, но и при мысли о возвращении в Пекин – место, которое у нас больше всего ассоциировалось с домом.

Когда мы вернулись в нашу крошечную квартирку в хутонге, я наслаждалась самыми простыми удовольствиями.

Я заполняла стиральную машину грязной одеждой и моющим средством, радовалась при мысли о чистой одежде после того, как просто нажмешь на кнопку, вместо того чтобы бесконечно ее тереть и выкручивать в гостиничных раковинах. Я ценила запас облегчающих жизнь мелочей, которыми пользовалась постоянно. Я крепко спала, вместо того чтобы время от времени просыпаться среди ночи, забыв, в каком городе или в какой стране нахожусь. По утрам я вставала в предвкушении свежесмолотого кофе вместо растворимых частичек. А лучше всего было то, что мы с Крэйгом с наслаждением вернулись к нашей обычной жизни: мы гуляли по узким улочкам и болтали с соседями, общались с нашими друзьями-экспатриантами и ели в крошечных ресторанчиках, в которые обычно ходили, или покупали еду в ларьках. Я ела много свинины, и мы наведывались в наши любимые рестораны интернациональной кухни, все еще пытаясь забыть однообразный *плов*.

Я также была занята в кулинарной школе. Она быстро разрасталась. Несмотря на ее успех и прекрасный персонал, которому я полностью доверяла, мне также приходилась и самой работать там, чтобы позволить и поварам отправиться в путешествие. Один ресторатор с острова Бали нанял заведующую Вонг обучать приготовлению ее фирменных домашних блюд по-пекински и пельменей, в то время как знаменитый шеф-повар Хосе Андрес пригласил шефа Джана погостить в Лас-Вегасе и показать там свой класс. Для моих поваров это было первое путешествие за границу. Заведующая Вонг получила удовольствие от тропиков, собрала много экзотических фруктов и контрабандным путем ввезла их в Китай, где ее муж попробовал выращивать их в своем саду. Несмотря на то что шеф Джан не говорит по-английски, он подружился со всеми, с кем его пути пересеклись в Америке, от привратника в здании с дорогими квартирами, где он жил, до самого Андреса и многочисленных посетителей, включая одного, который оставил ему чаевые в размере ста долларов. Я спросила у него, что он думает об Америке.

– Лас-Вегас маленький. Почему там так мало высотных зданий? – он фыркнул. Его еще меньше тронул Вашингтон, округ Колумбия. – Он мне не понравился. Все здания старые.

Я не только не хотела уезжать из Пекина, но и революции на Среднем Востоке, получившие название «арабская весна», заставляли меня сделать паузу. В то время как в Турции все оставалось спокойно, некоторые люди говорили, что революции могут побудить к действию этнических курдов в восточной части Турции и они тоже могут устроить восстание, как делали это в прошлом.

Однако, вспоминая о первой части путешествия, я поняла, что ничто не заменит тот опыт, который я получила во время него. Когда я снова пришла в ресторан моего персидского друга в Пекине и села, чтобы поесть жаркое и кебабы, это было не совсем то, что в доме семьи Солтани в Иране. Не использовалась полынь эстрагон, которая просто не встречается в Китае, а хлеб был маленьким и круглым, напоминая питу, и лишь отдаленно напоминал восхитительный, требующий продолжительного жевания *сангак*. Кроме того, мне было любопытно выяснить, как еда будет меняться по мере моего продвижения на запад и где снова появится лапша. И мне больше не требовалось путешествовать по странам с авторитарным диктаторским режимом, меня ждал ряд мест, которые хорошо подходят для проведения медового месяца: Турция, Греция, Италия. Крэйг признался, что завидует мне, наблюдая, как я просматриваю книги и сайты в Интернете.

– Я с тобой ездил в Иран, а теперь я пропускаю пятизвездочную часть твоего путешествия? – спросил он, когда я паковала вещи.

В дополнение к своему зеленому рюкзаку я заполнила небольшой чемоданчик ножами, скалками, положила вок и набор китайских ингредиентов, о котором попросили люди в Турции, с которыми я связывалась: вермишель из бобов мунг, сычуаньский перец горошком и плавающую в воде медузу в плотно закрытом пакете.

– Ты всегда можешь передумать, – сказала я Крэйгу, когда он провожал меня в аэропорт.

Где-то во время первой части вояжа я забыла о своих сомнениях насчет путешествия вместе с мужем. Да, мы, конечно, спорили, и мне время от времени приходилось соглашаться на гамбургер. Но не материализовалось ни одно из моих беспокойств: все ожидали, что меня будет сопровождать муж, его присутствие никак не помешало моей автономии, и он прекрасно перенес еду. Но в то время как я привыкла к мысли о том, что мы

больше времени проводим вместе, Крэйг, как казалось, привык ко времени в разлуке. Он что-то мурлыкал себе под нос, когда мы ехали в аэропорт, и все его комментарии насчет моего путешествия были оптимистичными и жизнерадостными. У меня появилось новое беспокойство: а он вообще будет по мне скучать?

По пути в аэропорт я скрывала свои сомнения. Крэйг притащил мой багаж к стойке регистрации, мы обнялись и поцеловались на прощание. Затем я села в самолет и за девять часов преодолела путь, на который у меня ушло четыре месяца, когда я путешествовала по земле.

Я приземлилась все еще с затуманенным взором, на рассвете прохладным утром и с воняющим багажом (как и следовало ожидать, протекла медуза). Но я не была готова к красоте Стамбула. Выйдя из аэропорта, я услышала призыв к молитве. Во время поездки в город по одной стороне тянулось Мраморное море, напоминая океан, а за древней стеной находились оживленные узкие улочки Старого города и деревянные дома времен Османской империи. Когда шоссе завернуло, все так же следуя вдоль моря, передо мной открылся Стамбул – гористый крупный город с историческими зданиями, с европейской пышностью в стиле неоклассицизма. Я подумала, что передо мной Голубая мечеть с известняковыми стенами, тонкими минаретами и бледно-голубыми куполами, но потом взглянула на возвышенности и поняла, что подобные живописные мечети точками стоят по всей территории. Я видела спокойное море, Босфорский пролив и бухту Золотой Рог, у причалов стояло множество суденышек. Какой контраст с пустынями Ирана и Центральной Азии! Все это свидетельствовало о том, что вторая половина путешествия будет сильно отличаться от первой.

* * *

Планы на вечеринку в Стамбуле были намечены в

предыдущие недели еще в Пекине, когда я готовилась к путешествию. Я слышала, что в Турции большое значение имеют связи, как и в Китае, и, не будучи знакомой ни с одним турком, я провела небольшое исследование и наткнулась на сайт, где рекламировались гастрономические туры и кулинарные уроки в Стамбуле. Я написала по электронной почте владелице кулинарной школы, Селин, объяснила, что я – писательница, которая пишет книги о еде и, как и она, являюсь владелицей кулинарной школы, и собираюсь в Турцию. Она сразу же ответила. Потом мы общались по скайпу, и я узнала, что разница в возрасте у нас – больше двадцати лет («Ты годишься мне в дочери!» – заметила она), у нее есть шумный джек-рассел-терьер по кличке Йо-Йо, и ей нравится ткань бело-голубого цвета (я спросила, какой ей привезти подарок). «Одевайся как капуста – здесь очень холодно», – посоветовала она мне, перед тем как пригласить меня на свои экскурсии по рынкам и кулинарные уроки. Она также предложила познакомить меня со своими многочисленными друзьями, среди которых были лучшие рестораторы в стране, шеф-повара и писатели, которые пишут о еде. Самое меньшее, что я могу сделать, как сказала я ей, – это приготовить настоящий китайский ужин для нее и ее друзей. Она с большим энтузиазмом восприняла это предложение.

Селин жила во впечатляющем здании в Нишанташи, этот район примерно соответствует Верхнему Ист-Сайду на Манхэттене. Но после того как я оказалась в роскошном холле и поднялась наверх в стальной клетке лифта, я сразу же расслабилась, когда открылась дверь в ее квартиру и пухленькая женщина с вьющимися каштановыми волосами и в очках тепло поприветствовала меня и обняла.

– Хочешь что-нибудь выпить? – спросила она, когда я устроилась у нее в кухне, где имелся большой круглый разделочный стол с досками. Она принесла мне чашку растворимого кофе «Нескафе». Этот напиток здесь популярнее, чем кофе по-турецки, который иностранцы ассоциируют со страной. Тем не менее самым популярным напитком был черный чай, распространенный в Турции повсеместно, как и в Иране.

Селин не шутила, когда говорила мне, что любит бело-голубые вещи, – вся стена в ее гостиной была заполнена восточными фарфоровыми вазами и тарелками различных оттенков голубого, которые она унаследовала от матери. Квартира тоже была наследством. Несколько десятилетий назад ее семья владела всем зданием, а ее мать и она располагались на первом этаже. По мере того как Селин росла, а родственники умирали, здание делили на более мелкие части, некоторые

остались у семьи (как квартира Селин), а другие были проданы. Комнаты, в которых она выросла, теперь занимает банк.

В течение следующих нескольких дней я узнала больше о прошлом Селин, которое могло служить иллюстрацией к мультикультурному наследию Турции. Ее предков изгнали из Испании во время инквизиции, они перебрались через Средиземное море в Стамбул, после того как услышали, что султан принимает евреев. Хотя в период Османской империи в Стамбуле проживало 200 000 евреев, к началу XXI века их число сократилось до менее двадцати тысяч – и оно продолжает сокращаться и дальше по мере того, как Турция становится все более консервативной. Несмотря на то что Селин какое-то время жила в Израиле, она осталась верной Стамбулу. И хотя она не была набожной, в праздники она готовила традиционные для сефардов блюда типа вытяжного теста, фаршированного копчеными баклажанами, и открытый пирог с цукини и укропом.

Селин была единственным ребенком женщины, которая стала совершеннолетней в тот период, когда Ататюрк, основатель Турецкой Республики, дал больше прав женщинам. Мать была успешной бизнес-леди, которая импортировала из Европы модную одежду и развелась с отцом Селин, когда обнаружила, что он волочится за другими женщинами. Обжегшись на этом опыте, она вырастила Селин так, чтобы девочка была самодостаточной. Но независимость Селин была подорвана в колледже, после того как она попала в серьезную автомобильную аварию, произошло это во время свидания. И только после многочисленных операций и нескольких лет, проведенных в постели, она смогла восстановиться и окончить колледж. Когда мы познакомились, Селин все еще хромала, у нее остался шрам, который шел над внешним краем глаза. Но даже при этом она следовала примеру матери в плане независимости, никогда не вышла замуж и не имела детей.

Селин познакомила меня с Джаном (имя пишется «Кан», а произносится «Джан»), бойфрендом, который жил у нее уже пять лет. Хотя многие турецкие евреи выбирают себе партнеров внутри своей общины, Селин этому правилу не следовала. Как и все ее предыдущие бойфренды, Джан был мусульманином. Это был мужчина средних лет с красным обветренным лицом – он много плавал по Босфору, и поэтому цвет лица у него изменился. Она называла Джана своим мужем при нашем разговоре по скайпу, а когда мы встретились лично, пояснила, что так обычно проще представить свое семейное положение в соответствии с принятыми в обществе нормами. Ее кулинарная школа процветала, и именно она зарабатывала деньги в этой паре. Она

купила ему лодку, чтобы он мог зарабатывать с ее помощью. Селин нисколько не интересовал брак.

– Мне не требуется благословение правительства и одобрение им моей связи, – сказала мне Селин. – Когда выходишь замуж, начинается «Я твоя собственность, ты моя собственность». Более романтично не быть женатыми.

У Селин появилась мысль открыть кулинарную школу примерно десять лет назад, когда она работала турагентом. Они вместе с матерью во время отпуска в Новом Орлеане посетили кулинарный урок креольской кухни. Почему у них нет ничего подобного в Стамбуле? – задумалась она. Вернувшись в свое турагентство, она поделилась идеей с начальницей, но она ей не понравилась. После 11 сентября число туристов сократилось, и агентство вскоре закрылось. Это стало толчком для Селин, который ей требовался, чтобы открыть «Турецкие ароматы».

Как и я в Пекине несколько лет назад, Селин использовала вечеринки у себя дома в качестве модели своей кулинарной школы. Когда она росла, они с матерью приглашали друзей на вечера различных кухонь мира. «Один вечер мы готовили балинезийские блюда, в другой – китайские», – сказала она. Работая турагентом, Селин подрабатывала у себя дома – приглашала знакомых и учила их готовить иностранные блюда. К ней стала регулярно приходить группа женщин – пластических хирургов. «Я составляла меню и запасалась всеми необходимыми ингредиентами. Женщины готовили. Это был кулинарный клуб», – сказала она. После закрытия турагентства она решила несколько видоизменить свои уроки, чтобы привлекать иностранных туристов, которые стали возвращаться в Турцию. Селин переделала кухню, снесла стену, чтобы соединить ее со столовой, и дала рекламу уроков в Интернете. Она учила гостей готовить типичную турецкую еду, которую они затем сами и съедали у нее в просторной столовой. Чтобы снять завесу тайны с ингредиентов, она также разработала пешие кулинарные экскурсии. Всего через несколько лет, которые совпали с широким распространением Интернета и мировым бумом кулинарного туризма, бизнес Селин стал очень успешным. Она принимала сотни посетителей в год, ее рейтинг постоянно рос на сайте TripAdvisor.com, и ей даже иногда удавалось опередить по популярности такие традиционные достопримечательности Стамбула, как Голубая мечеть и собор Святой Софии.

– Но я не хочу слишком сильно радоваться, потому что это приносит неудачи, – сказала Селин в первый вечер, когда мы познакомились, и потерла браслет, украшенный талисманом от сглаза – голубым глазом. Этот талисман я видела по всей

Центральной Азии и в Иране. Селин сменила тему и спросила меня насчет меню китайской трапезы, которую я планировала приготовить. Мы просмотрели список того, что мне требовалось купить. – Ты уверена, что тебе нужен всего один килограмм курицы и один килограмм молодой баранины? – спросила она. – Должна тебя предупредить: турки много едят.

Я заверила ее, что при планируемом количестве блюд еды будет достаточно на двадцать гостей. Я не знала про аппетиты турок, но я ориентировалась на самых больших едоков в моей кулинарной школе – австралийцев, немцев и американцев.

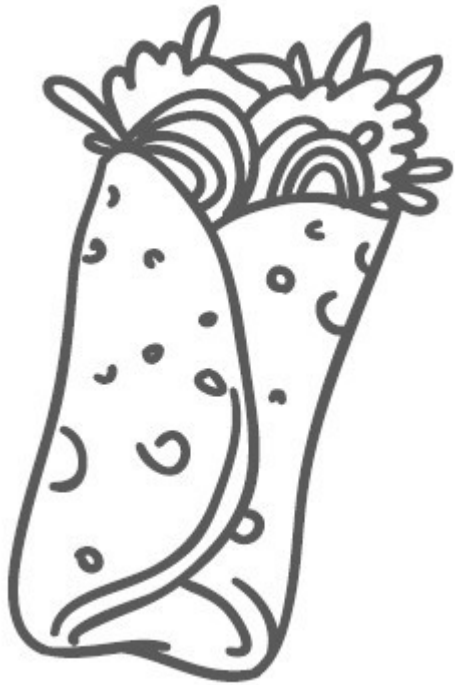
– Я думаю, что все нужно купить в двойном размере, – сказала мне Селин. – На всякий случай.

Когда мы вернулись от мясника, у которого покупали свинину, я обнаружила, что она увеличила количество продуктов, которые я назвала, в три раза, а в некоторых случаях и в четыре. Полки и ящики в ее холодильнике были забиты сельскохозяйственной продукцией и мясом, а еще больше лежало на стоявшем по соседству разделочном столе.

После того как я нарезала свинину кубиками, я ее слегка обварила. Домработница Селин скорчила гримасу. Эта женщина средних лет, которая носила головной платок, будет единственной набожной мусульманкой в компании в этот вечер.

– Не обращай на нее внимания, – беззаботно сказала Селин.

Несколько подруг Селин пришли вскоре после полудня. Они тоже выразили беспокойство из-за количества продуктов. Пока мы готовили, женщины то и дело спрашивали, достаточно ли я купила еды. Двух пакетов прозрачной вермишели достаточно для салата? А как насчет курицы? Этого просто не может хватить на двадцать человек!



Они наблюдали, как я готовлю гигантскую порцию жареного риса, которая мне самой размером (но не вкусом) напомнила гигантские котлы с *пловом* в Центральной Азии. Диаметр вока, который Селин раздобыла для этого мероприятия, соответствовал диаметру колеса, подходящего для грузовика. Он был наполнен рисом, молотой свининой, креветками, морковью, грибами шиитаке и яйцами и оказался таким тяжелым, что я не смогла его поднять.

– Этого достаточно? – скептически спросил кто-то.

– Вы уверены, что там достаточно чеснока? – спросила еще одна женщина, внимательно рассматривая другое блюдо. – Турки любят, чтобы чеснока было много!

– Это блюдо нужно побольше посолить, – объявила еще одна подруга Селин, писательница, которая пишет о еде. Она буквально зажала меня в углу, поймав между блюдами, чтобы пригласить – или, скорее, приказать мне прийти к ней домой. – Мне придется прочитать вам лекцию о турецкой еде. Видите ли, никто больше не скажет вам, что вы ничего не знаете о турецкой еде, но я должна это исправить. И никто не знает больше о турецкой еде, чем я.

Я показала им, как делать пельмени, терпеливо все объясняя, пока замешивала и раскатывала тесто для оберток и лепила пельмени.

– Похоже на наши *манти*, – заметил кто-то.

Я подумала, что это звучит интригующе. Но я не успела задать никакой уточняющий вопрос, потому что еще одна женщина спросила:

– А вы не думаете, что нам нужно начать готовить их прямо сейчас?

Затем писательница снова оказалась рядом со мной, вопросительно посмотрела на меня и показала пальцем на котел, наполненный предварительно обжаренной свининой.

– Это вся свинина, которую вы думаете подавать? – спросила она.

Я выдавила из себя улыбку и сказала писательнице, пишущей о еде, что ценю неожиданный энтузиазм, который вызывает у нее свинина, но да, это вся свинина, которую я собираюсь готовить.

– А пельмени могут подождать! – повернулась я ко второй женщине.

После этого все как-то смягчились и подобрели. Пока мы готовили еду, я узнала, что китайская кухня имеет счастье считаться элитной в Турции. Из-за того, что страна была закрыта для остального мира после падения Османской империи и до 1980-х годов, туда попадало очень мало иммигрантов, и дешевые заведения с едой на вынос здесь не закрепились. Китайская кухня до сих пор является редкостью и роскошью.

– Три лучшие кухни мира – это французская, китайская и турецкая, – сказала мне одна женщина, и эту фразу я буду постоянно слышать во время путешествия по всей стране. Большинство жителей Стамбула ассоциировали китайскую кухню с дорогим рестораном под названием «Дракон», который процветал в одной пятизвездочной гостинице начиная с 1990-х годов и только недавно закрылся.

Я также узнала, что представляют собой собравшиеся женщины, и это объяснило, почему они такие самоуверенные и упрямые. Писательница, которая пишет о еде, была одной из самых успешных в Турции. Еще одна гостья была бывшей начальницей Селин, очень искушенной, потому что росла в Лондоне и путешествовала на Дальний Восток. Пара, мать и дочь, владела рестораном в Старом городе, в котором предлагалась кухня их родного Крита. Айсе, мать, была разведена.

– Все в наши дни разведены, – сказала она со смехом. – Это модно.

Поскольку все помогали, мы успешно справились с приготовлением ужина. В семь тридцать, когда пришли почти все гости, мои трудолюбивые помощницы помогли мне все расставить, чтобы пиршество могло начаться без задержек.

Поскольку моя работа закончилась, я налила себе бокал

красного вина и болтала с подругами Селин. Молодая женщина по имени Дидем недавно вернулась из Нью-Йорка, где училась во Французском кулинарном институте и стажировалась в дорогом «Eleven Madison Park». Она недавно открыла ресторан, отражающий дух Элис Уотерс, основательницы «Berkeley's Chez Panisse», которая одной из первых стала выступать за употребление экологически чистых продуктов, также именуемых органической едой. Еще одна женщина, Семса, управляла рестораном, ориентированным на район, в котором живут женщины, имеющие много свободного времени. Семсой также звали безмолвную жену человека в Туркмении, к которому мы ездили в гости и который зарезал барана в нашу честь, но общим между женщинами было только имя. Турецкая Семса оказалась крупной рыжеволосой женщиной, руки которой сформировались годами замешивания теста и изготовления мучных кондитерских изделий. Когда я спросила у нее, чувствовала ли она когда-нибудь дискриминацию, как женщина в индустрии, где доминируют мужчины, она ответила:

– А кто посмеет-то? – причем сказала она это с такой угрозой, что я тут же пожалела, что спросила.

Эти женщины имели независимые суждения, и их мнение во многом совпадало с тем, как Турцию воспринимают за ее пределами – как современное государство, но мне также удалось из них вытянуть, что страна не является такой прогрессивной, как пытаются представить средства массовой информации и правительство. Уже после приезда я узнала, что становится все труднее и труднее купить свинину и уезжает все больше евреев. Турция оказалась между Востоком и Западом и находится в опасном месте, как сказала Майси, бывшая начальница Селин. Консерваторы в правительстве, включая премьер-министра, хотят законодательно принять меры, чтобы снизить количество потребляемого алкоголя и заставить женщин покрывать голову.

– Если будет так, как они хотят, то мы можем пойти путем Ирана, – сказала она. – Но мы не станем с этим мириться!

Еще одна женщина указала, что их группе повезло в стране, где статус женщины во многом зависит от ее богатства, образования и места жительства.

– В этой стране все еще совершаются убийства чести, – сказала она.

На меня произвели большое впечатление серьезные и одновременно эмоциональные разговоры, которыми я могла наслаждаться с этими женщинами; они очень сильно отличались от сдержанных обменов мнениями, которые у меня были с другими женщинами во время путешествия. И я была

признательна им за помощь, благодаря которой удалось все сделать вовремя.

– Понимаете, турки очень нетерпеливые люди, – заметил кто-то.

Еще одна женщина отметила в турчанках их честность. Поэтому, когда я попросила их высказать свое мнение об ужине, я внутренне напряглась. После некоторого молчания был вынесен вердикт: хотя одно или два блюда получились очень острыми, все остальное выдержало испытание. А когда я спросила, что им понравилось больше всего, ответ был единогласный.

– Нам очень понравилась свиная грудинка! – объявили они.

* * *

После китайского ужина я обратила внимание на турецкую еду. Селин научила меня в своей кухне приготовлению домашних блюд, многие из которых были фаршированными: мучные изделия из вытяжного теста под названием *борек* фаршировали сыром, овощами и разными видами мяса, скатывали в форме сигар, треугольников и спиралей, перед тем как жарить на сковороде в большом количестве масла. Для приготовления фаршированных баклажанов под названием *карнияpик* требовался длинный сладкий азиатский сорт этого овоща, который фаршировали молотой говядиной и пастой с красным перцем. Эта мягкая, неострая приправа является одним из определяющих ароматов турецкой кухни. Однако после занятий Селин уставала. Я узнала, что силы ей дает не приготовление еды, а выход на улицу и прогулки по улицам Стамбула.

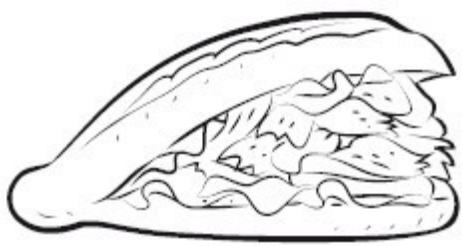
Так что однажды утром я присоединилась к семейной паре американцев и отправилась вместе с ними на кулинарную пешую экскурсию с Селин. На протяжении шести часов она показывала нам примеры того, что едят на улице, а интригующие ингредиенты нам демонстрировали торговцы, с которыми она подружилась за годы жизни в Стамбуле. Мы начали с европейской стороны, на рынке специй, а закончили в Азии, в известном ресторане. Я быстро поняла, что является ключом к успеху Селин: она предлагает натуральный продукт.

Стамбул благословен щедрыми дарами природы, которые делают его одним из самых интересных мест в мире с точки зрения еды.

Я всегда любила уличную еду. Она привлекательна для живущего во мне ребенка, более молодой Я, а ребенком я никогда не любила сидеть за столом вместе со взрослыми. Я все еще

чувствую, что нет лучшего способа познакомиться с городом, и с некоторой долей подозрения отношусь к любой культуре, у которой нет уличной еды. Плюс физическая нагрузка, которая предполагается при ее поиске, помогает сжечь потребленные калории, как именно это было в тот день с Селин.

Я слышала, что легкие перекусы и небольшие блюда под названием *мезе* составляют существенную часть турецкой кухни, но не ожидала такого разнообразия. Можно было перекусить морепродуктами, которые варьировались от жареных мидий в лимонном соусе с хлебными крошками и молотыми грецкими орехами до маринованной селедки, фаршированной оливками и болгарским перцем. Сладости – причем продукция была очень сладкой – включали, например, жареные шарики теста, которые поливали густым медом, и посыпанные сахарной пудрой квадратики под названием «Турецкое наслаждение», которые нужно долго жевать. Они бывают различных видов: от фруктовых с самыми разными фруктами до экзотических ароматов типа смолы мастикового дерева, которая по вкусу напоминает колосистую мяту. Также предлагались божественные куски слоеной баклавы, наполненной фисташками и залитой сиропом, ее продавали в лавке, где пахло теплым сливочным маслом.



В первые дни в Турции я сама ходила по Стамбулу и случайно натыкалась на кулинарные напоминания о тех местах, по которым я уже проезжала. Бесконечные баночки с йогуртом без добавок по цене пять фунтов стояли одна на другой в холодильнике в супермаркете и напомнили мне о пастбищах в Центральной Азии и витринах магазинов в Иране. Оказавшись на маленькой боковой улочке, я позавтракала в ресторане, где лепешки в форме дисков напомнили мне аналогичные круглые лепешки на Востоке. Я даже нашла кое-что, напомнившее мне про Пекин – в кондитерских оказались хрупкие сахарные полоски, напоминающие по виду лапшу, они лежали горками и назывались «сахарные волоконца». Это копия императорского китайского десерта под названием «драконовые ниточные печенья». К этому имела какое-то отношение монгольская династия Юань, власть

которой распространялась от Пекина до Малой Азии и за ее пределы? Или это кулинарное эхо просто является результатом дружеских отношений и товарообмена между Османской империей и более поздней династией Мин?

В результате своих исследований мне не удалось найти никакой определенной связи, хотя я узнала, что турки проследили путь этого продукта далеко на восток, в Иран, – там имеется подобная сладость под названием *пешмек*. А еда, которую показывала Селин, вызывала еще больше вопросов. В маленьком заведении, где продавалась выпечка, она обратила мое внимание на тарелку, где слоями лежали большие плоские листы пасты поверх пышного легкого сыра, который напомнил мне рикотту.

– Я называю это турецкой лазаньей, – сказала Селин, когда мы пробовали маленькие квадратики, имеющие особый вкус. Этот *су борек* был первым блюдом с лапшой, которое я увидела после супа с вялой лапшой в Иране. Хотя в ближайшие недели я узнала, что лапша не является основной составляющей в турецком меню, определенные блюда с макаронными изделиями будут появляться в привлекательных формах, намекая на связи с Китаем и Италией.

На рынке специй мы остановились у прилавка, на котором были выставлены куски и круги сыра. Раньше я ассоциировала сыр почти исключительно с Европой и Западом, хотя, конечно, этому предположению уже был брошен вызов «императорским сыром» в Китае и *паниром* в Иране. Как и иранцы, турки любят сыр, подобный фета, который называется у них *бейяз пейнир*. Он продается белыми блоками, на которых указывается содержание соли и жира и, как и в случае вина, возраст и название деревни, из которой его привезли. В некоторые виды добавляются травы, их плетут, как косу, другие напомнили мне греческий *халуми* и швейцарский грюйер. Селин показала на популярный жирный овечий сыр, который был более твердым и менее острым, чем фета, а по вкусу напоминал проволоне. Название *кашар* звучало похоже на «кошерный», и это заставляло предположить, что он появился в еврейской общине. Также предлагался голубой сыр с прожилками из Центральной Турции, который напомнил мне французский рокфор.

Вместе с сыром можно было купить и хлеб – еще один предвестник того, что ждало меня на Западе. Мальчики-разносчики вешали пластиковые пакеты с багетами европейского вида на дверные ручки домов, расположенных недалеко от базара. Но турецкий хлеб также заставлял вспомнить и о Востоке. Перед причалами, где мы садились на паром, чтобы отправиться на азиатскую сторону, уличные торговцы толкали деревянные

тележки, заполненные *симитами*, которые выглядели как бэйгелы и снова напомнили мне хлеб, который мы ели в Синьцзяне.

Оказавшись на азиатской стороне, мы стали пробираться по узким неприглядным улочкам к знаменитому ресторану под названием *Ciya*. За годы своего существования он превратился в заведение, славящееся среди людей самых разных национальностей, любящих вкусно поесть, благодаря фирменным блюдам из далеких деревень по всей Турции, которые его основатель Муса привез в Стамбул. Обед там дал мне предварительное представление о том, что я встречу во время путешествия по стране. Пекари раскатывали длинные лепешки *пиде* в форме языка и обмазывали их *айраном*, жидким йогуртовым напитком, который в одинаковой степени популярен в Центральной Азии и Турции. Потом пекари отправляли этот хлеб в печь, где он надувался, словно воздушный шар. У нас на столе *пиде* медленно сдулся. Его подавали вместе с несколькими *мезе*, включая *мухамару* – острую подливу с красным перцем, популярную на всем Среднем Востоке. Также нам подали нарезанный кубиками баклажан; холодные дикие зеленые травы, просто политые лимонным соком и оливковым маслом. Мы не были готовы к тому, чтобы еще плотно обедать после того, как мы столько перекусывали во время нашей экскурсии, но именно это намеревалась заставить нас сделать Селин – хотела нас раскормить, чтобы мы стали такими же жирными, как свиньи у Козмы.

Блюда приносили одно за другим, меняя их довольно быстро. После *мезе* нам подали белый крем-суп с кусочками чеснока (ингредиент, которым я пользуюсь в Китае) и ниточками шафрана. Затем принесли *кофте* – хрустящие и аппетитные мясные шарики из молодой баранины, покрытые булгуром; сочные внутренности молодого барашка, фаршированные молотым мясом опять же молодого барашка; пассерованную окру из деревни в Центральной Турции. Мы не успели даже возразить, как перед нами поставили десерт – сладкие шарики чего-то, что мы не смогли идентифицировать даже после того, как их попробовали. Селин раскрыла тайные ингредиенты: баклажаны, томаты и дыню сушили, перед тем как варить в сахаре, а сверху покрывали густыми топлеными сливками *каймак*, которые оказались так же восхитительны, как молочные продукты из дикой местности в Киргизии.

Перед тем как уехать из Стамбула, я еще раз зашла в «Ciya», чтобы поговорить с Мусой. Когда мы закусывали лепешками, запивая их чаем с полынью эстрагон, он спросил про Китай, сказав, что является сторонником коммунизма. Подобное я

слышала от ряда турок, а в дальнейшем и итальянцев. Я заметила, что сама в большей мере американка, чем китаянка, и в любом случае Китай теперь уже больше не такой уж коммунистический. Муса сказал мне, что недавно начал выпускать журнал, посвященный поиску связей между едой и географией. В огромном количестве маленьких турецких деревень есть свои собственные, отличные от других традиции приготовления пищи. Как сказал Муса, это произошло из-за различий в климате и местности. Если география так важна, то как насчет истории? – спросила я. Разве передвижения людей не повлияли на питание? Конечно, сказал он, перед тем как повторить миф, который я раньше слышала много раз: «Марко Поло совершенно точно привез лапшу из Китая в Италию! Это бесспорно». Я улыбнулась и сделала еще один глоток чая с полынью эстрагон.

* * *

Еще одним гостем на китайском ужине был Батур, дружелюбный турок в возрасте под сорок, который пригласил меня в кухню своего ресторана. «Asitane» находился рядом со Старым городом, по соседству с церковью Хора, которая восходит к византийской эпохе, когда Стамбул и Рим были столицами Священной Римской империи. В ресторане предлагалась кухня Османской империи, туда захаживали богатые турки, завсегдатаи модных курортов и богатые путешественники. Батур хвастался, что Дэн Браун, автор «Кода да Винчи», недавно посетил его ресторан, как и знаменитый шеф-повар Энтони Бурден. Его шеф-поваром была молодая женщина, которая обучалась во Франции и недавно вернулась в Турцию.

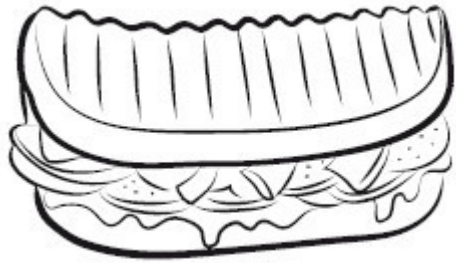
Просторный ресторан был оазисом изобилия и богатства – в отличие от многих заведений на Шелковом пути. Персонал натирал деревянные полы до блеска и то и дело поправлял висевшие на стенах в рамках изречения на арабском. Белые скатерти на столах аж хрустели, на них стояли вазы с нежными фуксиями. Мягкие кресла были обиты зеленым и лиловым бархатом. Красивые официанты, одетые просто в белые, застегнутые на все пуговицы рубашки и черные брюки, проверяли, чтобы бокалы с вином и стаканы с водой регулярно пополнялись. Батур часто выходил в зал в обеденное время и во время ужина, когда наблюдался наплыв посетителей, чтобы проверить список забронированных столиков и поболтать с друзьями. По вечерам выступали музыканты, исполняя

классическую музыку на традиционных струнных инструментах.

В Стамбуле мне довелось встретить несколько женщин, работающих шеф-поварами, но ни одна из них не походила на Бенги, шеф-повара Батура (ее имя произносится с твердым «г»). Это была маленькая женщина с нежными чертами лица, которая стягивала волосы в хвост. Ее личность компенсировала то, чего недоставало во внешности. Вне кухни она часто носила кожаный пиджак, голос у нее был хрипловатый от того, что она много курила, пуская дым кольцами. Когда я с ней познакомилась, ей делали сложную татуировку, она покрывала ее руку в виде вытянутого огорода, и в то время ей как раз медленно вводили нужные цвета. Она была во многом похожа на Гордона Рамси, а когда я заглянула на ее страничку в Фейсбуке вскоре после возвращения из путешествия, то увидела, что она там цитирует этого известного британского повара: «Приготовление пищи – это то, на что наблюдается самый большой спрос. Это подобно самой поразительной эрекции, когда ваш член сверху посыпали виагрой и которая все еще сохраняется через двенадцать часов».

Биография Бенги отличалась от типичной биографии турецкого повара. Многие происходили из семей, где приготовление пищи является наследуемой профессией. Большинство ресторанов в Стамбуле специализируется или на кебабах, или на морепродуктах. Со времен Османской империи повара, специализирующиеся на кебабах, часто родом из города Болу, расположенного примерно в 240 километрах к востоку от Стамбула. В ресторанах, предлагающих морепродукты, обычно работают курды из Юго-Восточной Турции. В отличие от них Бенги была из Анкары, столицы страны, и выросла в семье из высшего слоя среднего класса. Ее мать была врачом, а отец политиком, они развелись, когда она была еще маленькой. Поскольку Бенги была единственным ребенком у занятых карьерой родителей, то часто сама себе готовила еду.

– Когда я была маленькой, мне постоянно хотелось что-то создавать, – сказала она мне. – Но художница из меня плохая. Поэтому приготовление пищи оказалось единственным способом, через который я могла выразить себя.



Однако она воспринимала приготовление пищи как хобби до последнего курса колледжа. После того как она потратила бесконечное количество часов на написание дипломной работы по социологии, она решила, что не хочет провести свою жизнь за письменным столом. Поэтому после окончания колледжа она поступила в кулинарную школу. Мать поддерживала ее, но отец принял новость без энтузиазма. Она окончила колледж третьей ученицей на курсе, и отец сказал ей, что бросить то, чему она училась, будет неразумно. Они тогда вместе обедали в *эснаф локантаси* – заведении, наиболее близком к кафетерию, которое ориентировалось на торговцев. Отец показал на повара за стойкой, который поварешкой раскладывал жаркое по тарелкам. «Ты хочешь быть такой, как он?» – спросил он. Поскольку в Турции было мало признанных кулинарных школ, Бенги отправилась в Европу. Однако вместо того, чтобы поступать в «Cordon Bleu» или другие заведения такого уровня, как делает большинство иностранцев, Бенги поступила в профессиональное училище в Париже под названием «Ecole Gregoire-Ferrandi». Ее там научили дисциплине – такой, какая должна быть на кухне. Как она сказала, «там повара кричали на тебя, если опаздывала», – а потом она проходила стажировку в ресторане с одной мишленовской звездой. Вскоре после этого она вернулась в Турцию.

Как раз когда приехала Бенги, Батур стал генеральным директором «Asitane», который его отец, успешный бизнесмен, открыл почти два десятилетия назад. Ресторан был проектом для удовлетворения собственного тщеславия и на протяжении многих лет работал в убыток. Другие члены семьи хотели его закрыть, но Батур надеялся изменить положение вещей. Однако после того, как он занял директорский пост, он понял, что работа гораздо более трудная, чем он думал. Он никогда не работал в кухне, а повара, которые там готовили на протяжении многих лет, не принимали своего нового босса.

– Мне приходилось иметь дело с поварами, которые обычно выключали плиту в середине приготовления блюда, если

заканчивалась их смена. Они работали, как охранники в банке, приходили в девять утра и уходили в шесть, – сказал Батур.

Батур и Бенге случайно познакомились через общих друзей, и он сразу же нанял ее на работу. У нее была страсть к приготовлению еды, которую искал Батур. Плюс ее происхождение из высшего слоя среднего класса и профессиональная подготовка позволяли ей установить личный контакт как с поварами, так и с боссом, и она стала важным связующим звеном между ними. Батур нанял ее шеф-де-парти, но, самое важное, как «крота», который поможет ему выяснить, что именно происходит.

Все повара были мужчинами, и их озадачило появление Бенги, но они к ней хорошо относились и уважали. Батур с Бенги позднее узнали, что к ней так относились, поскольку подозревали, что она – подружка Батура.

– Там собрались самоуверенные и много мнящие о себе мужчины. Но я уже привыкла к такому сексизму, – сказала мне Бенги, закатывая глаза. – Вы только подумайте об этом: султаны всегда были мужчинами.

Бенги сообщала Батуру, кто работает, а кто не выполняет своих обязанностей, и в это время персонал также строил заговоры. Через несколько месяцев после прибытия Бенги начался бунт: три повара резко уволились и отправились работать в другой османский ресторан, расположенный в другой части города, – и это во время Рамадана, времени года, когда больше всего работы вечером, когда люди приходят ужинать. С оставшимися поварами и посудомойками, которые взяли на себя часть обязанностей по приготовлению пищи, кухня едва справилась в этот праздничный месяц. Вскоре после этого Бенги повысили до должности главного шеф-повара. За те два года, которые она работает в ресторане, в кухне сформировался постоянный коллектив, ресторан прекратил нести убытки, и международная известность «*Asitane*» выросла.

Ресторан делал упор на кухню Османской империи и, таким образом, привлекал тем, чего нет у рыбных и кебабных ресторанов. Когда отец Батура впервые подумал об открытии ресторана, он не имел в виду кухню Османской империи. Конечно, с XV по XX век Османы правили Турцией и соседними областями, включая Грецию, Балканы и части Среднего Востока и Северной Африки, и оставили после себя устойчивое влияние на этнический состав Турции. Многие турки могут проследить свою родословную и найти предков в этих соседних областях. Я встречала потомков греков, болгар, египтян, афганцев и сирийцев. Но в последние столетия правления Османов, когда

империя распадалась, она погрязла в трясине коррупции и неэффективного правления, и турки не особо гордятся прошлым. Ататюрк постарался забыть об Османской истории и сконцентрировал внимание на связях страны с Центральной Азией. Он раструбил про тот факт, что первыми поселенцами на полуострове Малая Азия были тюркские кочевники, которые пришли с Востока. Ататюрк также черпал вдохновение на Западе: он расширил права женщин, отказался от арабского шрифта в пользу римского алфавита и заставил людей брать фамилии (тюрки, как персы и другие группы кочевников в регионе, традиционно имели только имена).

Один друг отца Батура, историк-любитель, всегда интересовался Османской эпохой и убедил отца Батура в том, что его концепция должна сработать. В конце концов, приготовление пищи было важным для Османского двора – кухни, которые можно посмотреть до сих пор, занимали десять величественных зданий во дворце Топкапы в Стамбуле, где жили султаны Османы. Они нанимали сотни поваров, каждый из которых специализировался в своей области – супы, пилавы, кебабы, овощи, рыба, хлеб, печенье, *халва*(турецкая сладость), сиропы и варенья, напитки. Королевские кухни кормили примерно десять тысяч человек в день и поставляли блюда по всему Стамбулу людям со связями. Приготовление пищи также имело символическое значение. Названия рангов у янычар, военной элиты Османской империи, которых подбирали в различных регионах империи, было связано с кухней: командующих называли «суповары», других высокопоставленных офицеров именовали «старший повар», «пекарь» и «готовящий оладьи». До сих пор используется выражение «перевернуть котел», которое означает мятеж в войсках.

Однако имелось одно серьезное препятствие для создания османского ресторана: было очень мало рецептов, если они вообще были. Повара хранили свои рецепты в секрете. Друг отца Батура начал по крупицам собирать рецепты, изучая книги по истории, османские гроссбухи, в которых записывались покупки, и дневники иностранцев, которые приезжали в страну. В меню «*Asitane*» стояли даты, указывающие, когда это блюдо подавали во дворце.

Как и во время других турецких трапез, в «*Asitane*» все начиналось с супов и *мезе*. Затем подавали основное блюдо – мясо или морепродукты, часто с салатом или аппетитными пирожками под названием *борек*. И наконец, имелся очень большой выбор десертов, причем иногда один десерт мог состоять из нескольких блюд. Поскольку ряд блюд восходил к XV

веку, использовалось мало ингредиентов из Америки – было заметно отсутствие помидоров и картофеля.

Я также обратила внимание, что орехи, гранаты, сухофрукты и мясо используются в большем количестве, чем во время обычной турецкой трапезы. Интересно отметить, что сосредоточение внимания на этих ингредиентах, которые использовались в старину, делало пищу более похожей на то, что я пробовала в Иране и Центральной Азии. Это показывало, как торговля по Шелковому пути оказывала влияние на еду в старые времена. Как и кебабы, некоторые из самых популярных блюд ресторана имели что-то общее с персидскими блюдами. *Мутанкана* – предварительно обжаренная баранья нога, тушенная с абрикосами, изюмом и миндалем, напомнила мне о *хорештах*, включающих мясо и сухофрукты; жареный морской окунь был приправлен соусом из двух краеугольных камней иранской кухни: розовой воды и шафрана. *Айва пекмезли долмаси* – айва, фаршированная молодой бараниной, говядина и рисовый пилав приправлялись виноградной мелассой, ингредиентом, который я впервые увидела в доме Нура в Синьцзяне, еще в Китае. Один ингредиент времен Османской империи в кухне приспособили по своему усмотрению. Это было масло, на котором готовили еду. Повара не брали бараний курдюк, а пассеровали с оливковым и сливочным маслом, чтобы блюда стали более полезными и легкими для усвоения.

– Мы готовим для семидесятилетних японских туристов, – сказал Батур. – Если дать им курдюк, то у них случится сердечный приступ.

За последние пару лет Бенги приготовила блюда по более чем двумстам рецептам из собранных. Она экспериментировала, используя различную технику, чтобы мясо было нежным и сочным, а соусы более интересными (например, она придумала розовый соус бешамель для одного из мясных блюд), и подача тоже была творческой.

– Если честно, я подумала, что еда тут дерьмовая, когда только приехала, – сказала мне Бенги, как и обычно, без обиняков.

Она наняла молодых, любящих свое дело поваров, включая еще двух женщин. Буркак (имя означает «пшеница») раньше была художницей, у нее была проколота губа, и она недавно окончила новый кулинарный институт в Стамбуле, а Эсра недавно окончила среднюю школу, у нее была бледная кожа, и она порхала по кухне, будто фея, грациозно перемещая тяжелые котлы, в которых готовилось жаркое. Также в кухне работал еще один иностранец, стажер из Южной Африки, которому было

около двадцати пяти лет, по имени Марк. Несколько поваров старой школы, которые работали в заведении раньше, смогли перестроиться и подладиться под новое руководство «*Asitane*», например одного из них звали «дядя» из-за возраста.

Обстановка в кухне резко контрастировала со степенностью обеденного зала. Кухня была от него отделена двумя дверьми, открывающимися в любую сторону, и представляла собой какофонию звуков, которые соревновались с пронзительной музыкой, льющейся из динамиков. Шипение жарившегося мяса и тушащихся пилавов, а также жужжание ручных блендеров, которые взбивали холодные приправы и соусы, подчеркивалось и перемежалось «Talking Heads», «Metallica» и Майклом Джексоном, от такого саундтрека даже дядя частенько начинал приплясывать.

Несмотря на упор на королевскую османскую кухню, мне больше всего понравились блюда, которые выдержали испытание временем.

От Марка из Южной Африки я узнала основной рецепт приготовления рисового пилава, который оказался таким же восхитительным, как пилавы в Иране. Для начала нужно несколько часов вымачивать круглозерный рис в воде. Потом он слил воду и пассеровал рис в оливковом масле, соли и небольшом количестве сахара. Он добавил нарезанный кубиками корень сельдерея и щедрый кусок сливочного масла. («Сливочное масло – это секрет ресторанной кухни», – сказал он мне и подмигнул.) Он опустил рис в куриный бульон и дал этой смеси потушиться, пока не испарилась вода. Как и в Иране, рис сопровождало тушеное мясо или кебабы. Марк и другие повара готовили разные вариации основного пилава, которые были одинаково восхитительны и почти так же разнообразны, как и персидские. Они включали орехи, баклажаны, помидоры, чечевицу, куриную печень и сухофрукты. Моей самой любимой комбинацией была смородина и кедровые орехи. Иногда повара добавляли тонкую пшеничную лапшу (как в Иране), молотый булгур или перловку, чтобы усилить плотность пилава.

– Это поразительно, уверяю вас, – сказал мне Марк. – В Южной Африке мы только варим рис в кипящей воде – и все.

От одной из посудомоек пожилого возраста я узнала, как готовить *борек* самого высокого качества. Вместо того чтобы покупать тесто, как делают во многих домах и ресторанах, персонал «*Asitane*» месил и раскатывал свои собственные огромные круги вытяжного теста, которое в Турции называется *юфка*. Они даже лучше управлялись со скалкой, чем Андреа и шеф Джан, – они катали и болтали скалку по массе, пока тесто не становилось супертонким, легким и прозрачным. Посудомойка

разделила лист теста на квадратики и разложила смесь сыра и лука-порея поверх каждого, затем свернула пирожки длинными веревками, закатывая в них начинку. Запечатав края с помощью яичных белков, она свернула их таким образом, что получились круглые, подобные цветам изделия, именно поэтому эти пирожки называются «розовый *борек»*. Пирожки жарились в большом количестве масла, а потом подавались с медом. Сладкие аппетитные ароматы и хрустящая корочка *юфки* навсегда остались у меня в памяти.

От дяди я узнала, как делают *кофте* – пирожки с мясом, которые распространены по всей Турции. Это блюдо едят каждый день, и оно было слишком обыденным, чтобы включать его в меню, но его подавали на обеды персоналу. Версия, которую я научилась готовить, называлась *кадинбуду кофте*, или *кофте* —«женское бедро». Дядя смешал мелко порубленную говядину с черным перцем, петрушкой и мятой, потом добавил смесь готового и неготового риса, что, как он сказал мне, придает *кофте* правильную плотность. Как и в Китае, самым важным считались вкусовые ощущения – как оно будет во рту. Он придал смеси форму пирожков, обмакнул их в муку и яйцо, потом пожарил на горячем растительном масле. По вкусу они напоминали сочный жареный мясной рулет и, к счастью, совсем не напомнили мне мои бедра.

* * *

Однажды утром, когда я разговаривала с Батуром и Бенги в офисе на втором этаже, Батура позвал помощник, чтобы сообщить о прибытии еще одного посетителя. Поставленные в тупик, они отправились вниз, чтобы поприветствовать женщину, которая представилась аспиранткой университета в Дании и сказала, что проводит исследование по кебабу. Она надеялась, что Батур сможет ответить ей на несколько вопросов.

Кебаб для турок – это то же самое, что рыба с жареной картошкой для британцев, и я чувствовала, что у турок это блюдо вызывает некоторое негодование, поскольку это одна из немногих вещей, которые мир знает из их кухни. Кебаб распространился по миру в форме *донера*, который готовят на вращающихся вертелах из прессованной молодой баранины или курицы и часто продают на улице или в ларьках.

По правде говоря, до начала путешествия я почти не задумывалась о кебабе. Для меня это было просто мясо на палочке, вкусное, но без утонченности. Я никогда не была

поклонницей *донера*, хотя пробовала его в таких далеких друг от друга местах, как Нью-Йорк, Берлин и Пекин. Я всегда задумывалась, какие именно части животных использовались для его приготовления и как долго он сидел на вращающемся вертеле. У меня вызывал сомнение таинственный соус, который отличался от ларька к ларьку, и мне не нравились вялые листья салата и безвкусные помидоры, которые обычно предлагали вместе с блюдом.

Но кебабы были частью моего путешествия с самого начала, и я стала больше их ценить по мере продолжения путешествия. В Китае уличные торговцы-мусульмане нанизывали небольшие кусочки баранины на тонкие деревянные палочки и жарили их на углях, посыпая перцем чили и тмином. Это было идеальное блюдо для того, чтобы перекусить поздно вечером, и стоила одна такая палочка меньше 25 центов. По мере моего продвижения на запад мясо мне попадалось постоянно, даже когда лапша стала встречаться реже. Мясо становилось толще, а палочки длиннее и шире. Его называют *шашлык* в Центральной Азии и часто подают с *пловом*, едят, запивая большим количеством чая, иногда пивом. В Иране я наблюдала за тем, как госпожа Солтани насаживала мелко рубленную говядину и молодую баранину на широкие металлические шампуры и подавала мясо с рисом, в который был для вкуса добавлен шафран, при этом было много сливочного масла, также подавались жареные помидоры. В Турции я узнала, что кебабы гораздо более разнообразны и восхитительны, чем я предполагала.

В «*Asitane*» Батур объяснил аспирантке из Дании некоторые основные моменты.

– Позвольте мне вначале объяснить, что мы здесь не подаем кебаб. Или, по крайней мере, то, что *вы*считаете кебабом. *Донеры*-кебабы – это уличная еда в нашей культуре. Мы не едим такие кебабы в дорогих ресторанах и дома.

Далее он объяснил, что многие ларьки, где продают *донеры*-кебабы в Европе, принадлежат не туркам, а арабам или иранцам.

Датчанка казалась сбитой с толку, и я тоже была поставлена в тупик, и чем больше узнавала про кебабы, тем больше недоумевала. Один из самых разрекламированных кебабов, которые подавали в «*Asitane*», назывался «Жирный передник», он представлял собой мелко порубленные молодую баранину и говядину, смешанные с мятой, кедровыми орехами, семенами кориандра и тмином, все это заворачивалось в тонкую жирную пленку – бараньи кишки.

Повар, обычно Марк, жарил мясо на гриле, пока оно не превращалось в сочный бургер, а потом сверху добавлялась полусладкая глазировка. Еще более привлекательным был *каз кебаб* – рисовый пилав с добавлением сочных кусков поджаренной на медленном огне гусятины и кедровых орехов; все это заворачивалось в вытяжное тесто и жарилось, превращаясь в нечто напоминающее аппетитный пирожок. Но, несмотря на восхитительный вкус, где же палочка? Где шампур? Проведя несколько дней в кухне, я не могла больше сдерживаться, отвела Батура в сторону и спросила, точно так же, как та аспирантка: а что же такое кебаб?

– О, опять все сначала, – вздохнул Батур.

Но даже он, несмотря на то что несколько минут пытался найти краткое и точное объяснение, сделать этого не смог, и только после обращения к куче кулинарных книг и кулинарных энциклопедий он сделал вывод, что все зависит от того, где вы находитесь. В западной части Турции и районе Черного моря кебаб – это «любой сорт мяса, приготовленный на гриле над огнем». На Средиземноморском побережье, рядом с Сирией, кебаб – это «что угодно – мясо, овощи или фрукты, приготовленные над огнем». Батур наконец выдал свое собственное определение: «Это любой сорт мяса – рыба, курица, говядина или молодая баранина, – который готовят на гриле, запекают или жарят без добавления воды», как, например, пилав или хлеб. По мнению Батура, это были определяющие свойства: «Нечто, приготовленное на гриле, на палочке, необязательно является кебабом. Он готовится над каким-то огнем и должен быть подан с чем-то еще». Как и в случае других блюд, о которых я узнала, включая лапшу, названия и определения различались в зависимости от вашего местонахождения, от того, как вы рассматриваете блюдо и что важно в конкретном месте.

Однажды вечером, после того как я провела целый день, занимаясь приготовлением блюд в «*Asitane*», Селин предложила

сходить куда-нибудь и поесть кебабы. Она сказала, что в одном заведении совсем недалеко от ее дома подают лучшие кебабы в Стамбуле. Заведение оказалось непритязательным, за прилавком крутился длинный вертел, а дородный владелец со скрещенными на груди руками отказался раскрыть секрет своего продукта. Он велел нам подниматься наверх в обеденный зал, куда практически через несколько мгновений после того, как мы заняли места за столиком, принесли тарелки с тонко нарезанными кусочками молодой баранины, которую готовили, поливая собственным жиром. Мясо соответствовало определению Батура – его подавали не одно: блестящие кусочки молодой баранины лежали на кубиках поджаренной лепешки, смазанной томатным соусом, густым йогуртом и сливочным маслом. Я всадила в поданное блюдо вилку и нож, следуя турецкому протоколу, поскольку было невежливо есть руками. Я доела все до последнего кусочка, наслаждаясь нежным мясом и приятным пикантным соусом. Я собрала последние кусочки подливы хлебом, начисто вытерев тарелку. Кебаб назывался «Искендер», что по-турецки означает Александр, так же у них называют Александра Македонского, но Селин не могла объяснить, почему так происходит. Тем не менее это показалось мне подходящим названием для самого лучшего кебаба, который я когда-либо пробовала.

* * *

Я наслаждалась временем, проведенным в «*Asitane*», но все больше осознавала, что упор на древние блюда был большим источником раздражения для Бенги. Однажды во второй половине дня, между суматохой с приготовлением обеда и ужина, мы попробовали приготовить османский суп из капусты по имеющемуся рецепту. Бенги предложила мне нарубить несколько кочанов капусты, затем пассеровать их с луком-пореем и лимонным соком. Мы влили несколько литров бульона, а потом, когда он стал медленно кипеть, она взбила несколько яичных желтков с *бейяз пейниром*, то есть сыром фета, и влила эту смесь в суп. Бенги вручила мне ложку и сама тоже попробовала, зачерпнув поварешкой и подхватив кусочек капусты голой рукой.

– Вы едите руками? – спросила она. Я ответила, что да, бывает. – Хорошо, – сказала она, одобрительно кивая. – Не прикасаться к своей еде… это что-то типа киберсекса!

Бенги добавила немного соли и перца, а также лимонного сока и снова попробовала, опять подхватив кусочек капусты

рукой. Она взяла ложку, попробовала бульон и нахмурилась.

– Что вы думаете? – спросила она.

Я сказала, что суп пресный и безвкусный. Она кивнула.

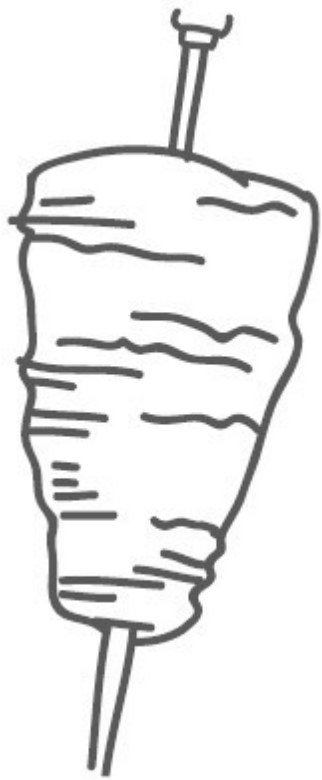
– Вот это и раздражает в этих рецептах, – проворчала она.

В другой день она возмущалась необходимостью строго следовать османским рецептам, как требовалось в ресторане.

– От этого мне становится скучно. Иногда мне хочется биться головой о стену! Я не могу использовать клубнику, потому что они ее не ели. Они считали, что все красное – яд. Я поиграла с химией, модифицировала технологию. Сейчас я нахожусь на том этапе, когда уже достигнута самая лучшая версия – лучше эти блюда уже не будут. Нет движения вперед.

Однажды Батур прибежал из обеденного зала в кухню и достал пакет с шафраном из ящика. Он объяснил, что генеральный директор одной международной компании, который сидит в зале, хочет посмотреть на продукт, который они использовали.

– Он сказал мне, что вчера купил шафран на рынке специй, но он не может быть такого же качества, как наш, – заявил нам Батур. – Его, вероятно, привезли из Ирана в носках водителя грузовика.



Батур протянул мне пакет шафрана, чтобы я его понюхала, и я почувствовала опьяняющий, немного сладковатый земляной аромат. Фактически он был более сильным, чем у персидского шафрана, который имеет самую лучшую репутацию в мире.

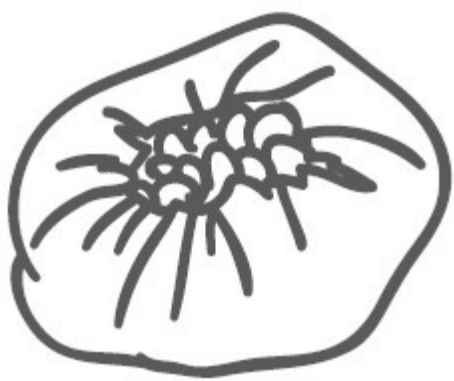
– Он из Кашмира, от приятеля, который посылает мне его с дипломатической почтой, – сообщил Батур с озорной улыбкой и велел Бенги отложить немного ниточек в вакуумную упаковку, чтобы подарить этот пакетик генеральному директору. – Мало, – сказал Батур, когда она вручила ему пакетик. Потом он произнес турецкую поговорку, смысл которой отражал ментальность, очень хорошо мне знакомую по Китаю: – Для того чтобы что-то получить, вначале нужно дать!

Батур вернулся в кухню с листом бумаги, который сложил и убрал в карман рубашки.

– Я теперь знаю, как с ним связаться, – сообщил он с улыбкой, похлопывая себя по карману. – Эта информация ценнее, чем все деньги, которые делает этот ресторан. Никогда не знаешь, когда могут понадобиться эти знакомства.

Бенги не интересовало развитие сети. Она не поднимала голову и сосредоточила внимание на еде. После суматохи дня она показала мне, как любит готовить. Она разделала пару уток, которых поставщик привез в качестве примера продукции. Кровь капала у нее с рук на белые плитки кухонного пола.

– У меня идет кровь! Месячные начались! – шутила она, ничуть не смущаясь, и побежала за бумажными полотенцами.



Немного прибравшись, она снова обратила внимание на уток. Она натерла мясо солью, черным перцем и сычуаньским перцем, который я привезла из Китая, причем даже под кожей. (Этот перец стал у нее буквально навязчивой идеей, время от времени она клала перчинку в рот, словно мятный леденец.) Она отправила гусиный жир ложкой на сковородку и умело обжаривала утиное мясо, пока корочка не стала хрустящей. Для

другого блюда она использовала замороженного сига. Она отправилась в офис и с гордостью продемонстрировала мне свой набор ножей, по очереди извлекая разные экземпляры из чемоданчика: очень легкий японский нож для резания ломтиками, немецкий нож, который используется для филе, с хорошо гнущимся лезвием, а также маленький нож для очистки плодов и овощей. Бенги умело очистила рыбу от костей всего за несколько минут, затем взяла половину филе и пожарила кусочки на сковородке со сливочным маслом, сумаком и петрушкой, перед тем как поставить их в духовку, где они должны были окончательно дойти. Она нарезала остальную рыбу кусочками тоньше, чем сашими, побрызгала апельсиновым и лимонным соком, посыпала петрушкой и мелко порубленным красным репчатым луком и подала это филе сырым.

Я спросила у Бенги, каким рестораном ей хотелось бы управлять.

– Местом, где нет никакой классификации, – ответила она без колебаний.

Я не удивилась, когда через пару месяцев она сообщила мне, что подала заявление об уходе из «*Asitane*». Она еще не решила, что будет делать дальше. Может, отправится на Восток изучать азиатскую кухню, а может, будет работать с несколькими партнерами и откроет французскую *буланжери*. А может, создаст что-то, где будут сочетаться Восток и Запад.

Но до того, как я закончила практиковаться в «*Asitane*», и до того, как уволилась Бенги, мы однажды отправились поужинать вместе с Батуром и Марком. Хотя они были сторонниками изысканной еды, они, как и многие повара, считали, что самую настоящую и самую лучшую еду можно найти на неприглядных улочках города, в небольших заведениях и в ларьках, которых было много и на улицах, и вдоль берега моря.

Мы отправились на рынок специй, куда нас провел Батур по лабиринту узких проходов к своему любимому прилавку, где подавали *кокорек* – бараньи кишки, жаренные на гриле. Я видела это блюдо по всему городу, но у меня не хватило смелости его попробовать. Хотя некоторые турки не считают его кебабом, оно соответствует определению, данному Батуром: потроха, которые выглядели как толстые резиновые полоски, нанизывались на вертел и медленно крутились над огнем. Торговец отрезал тонкие кусочки внутренностей, посыпал солью, черным перцем и перцем чили, а потом фаршировал ими длинный батон. Это напоминало острый хот-дог с хрустящей корочкой, который нужно долго жевать, а после того, как в Центральной Азии и Иране я обходилась без перца чили, мне очень понравился его вкус. Я

получила удовольствие даже от *айрана*, которым запивала блюдо, чтобы специи лучше усвоились.

Потом мы пошли пешком к любимому магазину сладостей Батура. Он сказал нам, что когда-то очередь из покупателей выстраивалась до двери, до того как «пришла “Нестле” и люди забыли вкус хороших сладостей». (Мне понравилось, что в Турции даже взрослые любят сладости и у них есть свои любимые магазины.) Я купила коробку слегка присыпанного пудрой рахат-лукума, а затем мы отправились в кафе, где подают только десерты. Батур заказал всем *мухеллеби* – сладкий пудинг с курицей.

– С курицей? – с сомнением в голосе спросил Марк.

Десерт на самом деле содержал мясо птицы – супертонкие кусочки, и это самое мягкое мясо добавляло особую текстуру, а не вкус густому рисовому пудингу с корицей, который полностью соответствовал определению «еды для заедания стресса». Когда мы, насытившись, уходили, я подумала о том количестве блюд, которые попробовала. В стране, которая служила мостом между Востоком и Западом, многие вещи остались исключительно турецкими.

10

Мы с Крэйгом были в разлуке гораздо меньше времени, чем, как я думала, нам придется провести вдали друг от друга. Потребовалось всего несколько телефонных звонков, во время которых я описывала еду и людей, чтобы убедить его прилететь в Стамбул. Возможно, он по мне скучал, думала я, чувствуя себя счастливой. Моя новая сеть друзей помогла мне организовать идеальный отпуск как раз ко времени его приезда. С помощью друзей Селин удалось снять красивую квартиру-студию в Старом городе. Бенги, Батур и Селин угощали нас восхитительной едой, во время трапез мы пили ракию и ели *мезе*, заправленное оливковым маслом и лимоном. Мы сходили на экскурсию во дворец Топкапы с его огромными кухнями, купили специи на базаре и бросали *симит* чайкам, когда на пароме переплывали через Босфор. Это все было желанным антидотом после стрессов Центральной Азии и Ирана, а еда, великолепные виды и, самое важное, друзья сделали Стамбул моей самой любимой остановкой на Шелковом пути, по крайней мере пока.

Поэтому мы покидали Стамбул с неохотой. Но было важно исследовать и оставшуюся часть страны; этот город дает представление о Турции так же, как Нью-Йорк дает представление об Америке. Однажды рано утром мы уехали из тихого Старого города, как раз когда звучал призыв к молитве. В аэропорту мы сели в самолет, заполненный мужчинами в дешевых костюмах и небольшим количеством женщин, причем все женщины были в головных платках и длинных одеяниях. Мы должны были прибыть в Ван, город на восточной границе Турции, к завтраку.

Восточная Турция в общем-то не является местом, привлекательным для туристов.

Большинство путешественников отправляются на запад и не забираются дальше каменных труб Каппадокии. «В Ване нет ничего интересного!» – говорили мне мои стамбульские друзья, поражаясь, что мы туда едем. Ну, ничего, кроме курдских сепаратистов, о которых они меня предупреждали и советовали избегать.

Курдское население составляет тридцать миллионов человек (половина живет в Турции, остальные – в соседних странах). Это самая большая в мире этническая группа, не имеющая государственности. Хотя курдов трудно внешне отличить от турок, они говорят на своем языке, курдском, и по большей части держатся отдельно, живут закрытыми сельскими общинами.

Отношения между курдами и турками напряженные. Турки склонны смотреть на курдов сверху вниз, курды обычно беднее, хуже образованы и строже следуют мусульманским традициям. («Хороший курд – это мертвый курд», – сказал мне один турок, с которым я познакомилась, а до этого высказывания он казался приятным человеком с хорошими манерами.) Дискриминация, выражавшаяся в запрете средств массовой информации на курдском языке и обучения в школах на курдском, привела к возникновению сепаратистского движения, а также террористическим актам по всей Турции и превращению юго-восточной части страны в зону боевых действий в 1980-е и 1990-е годы. В начале 2000-х турецкое правительство подписало мирный договор с сепаратистами, и по большей части волнения успокоились. Но примерно в то время, когда приехала я, «арабская весна» оживила и стимулировала этническое меньшинство. Пока протесты были по большей части мирными, но многие говорили, что это только дело времени и они вскоре перейдут в яростные, а правительство усилило меры безопасности на востоке.

Тем не менее я все равно хотела туда поехать. Ван, город на границе с Ираном, славился своими завтраками. В каждой из окружающих деревень делали свой мед, сыр и хлеб, и деревенские жители привозили это все на продажу в Ван. В 1930-е годы один предприимчивый курд решил выставлять еду в витрине магазина, и таким образом появилось первое заведение, где подавали завтраки. За ним последовали другие, и ко времени нашего приезда там была уже целая улица со множеством ресторанов, которая называлась «Улица завтраков». По большей части это была вотчина мужчин, которые заходили туда для сытного завтрака и многочисленных чашек чая по пути на работу.

Не важно, что у меня была своя теория завтрака: я была уверена, что в любой культуре, которая подчеркивает и делает упор на завтрак, традиционно нет хорошей кухни. Взять хотя бы немцев и англичан. В отличие от них в странах, где самая лучшая кухня, скучные завтраки. Китайцы едят то, что осталось со вчерашнего дня, а также рисовый отвар и быстро откланиваются. Итальянцы, как я вскоре узнаю, едят сухие крекеры. Даже во Франции завтрак – это простой круассан, да, восхитительно вкусный, но простой, и он очень сильно отличается от их сложных обедов и ужинов.

Но мы приехали в Ван ради завтраков, и после того как я многократно упрямо повторила своим стамбульским друзьям, что все равно поеду, они вздохнули и выдали целое море рекомендаций. Поэтому мы знали, что нужно пройти мимо

нанятых зазывал, и кратчайшим путем отправились в заведение под названием «*Sutcu Kenan*».

Мы вошли в зал, где шаги отдавались эхом, и официант показал нам пальцем на второй этаж. Но поскольку мы приехали с багажом, мы выбрали столик, не доходя до лестницы. Официант беспомощно пожал плечами, разговаривать он с нами не мог. В дальнейшем во время путешествия нас непременно отправляли на второй или третий этаж ресторанов по всей восточной части Турции. Я обратила внимание на отсутствие женщин на первых этажах заведений. Их в обязательном порядке отправляли наверх, в «семейную» часть, они почти всегда были в головных платках или черных чадрах, которые напомнили мне об Иране.

Не понимая, насколько это бестактно, мы удобно устроились и сделали большой заказ. Я постилась все утро и ругала Крэйга за то, что он ел в самолете, – сама я была невероятно голодна. Официант принес лепешки, помидоры, огурцы и сыр фета. Этот набор напомнил мне наши формальные завтраки в Иране. Но после этого последовали тарелки с мягкими сырами с травами, оливки, пикантный мед, густые топленые сливки, посыпанные толчеными грецкими орехами, и густая паста под названием *кавут*, которая готовилась из толченой пшеницы, жаренной в растительном масле на слабом огне. Она выглядела и пахла как та паста, благодаря которой я поправила здоровье в Узбекистане. Я намазала мед, *каймак* и *кавут* на лепешку, эта комбинация оказалась пикантной, густой, сладкой, и ради нее определенно стоило вставать в четыре тридцать утра. Официанты также принесли небольшую чугунную тарелку с *менеменом* – турецким омлетом с томатной пастой и нарезанными кубиками овощами. Крепкий черный чай подливали много раз, и в результате мой голод был утолен.

Крэйг, журналист всегда и во всем, встал со стула и попытался поговорить с официантами, больше жестами, чем с помощью слов. Один официант достал мобильный телефон и набрал номер. Через несколько минут появился мужчина, который хорошо говорил по-английски, и представился. Его звали Гарун, он был гидом, работающим с туристами. (Эта процедура тоже оказалась повторяющейся и имела место по всему региону: официанты и подносчики багажа за чаевые быстро звонят предприимчивым гидам, когда люди типа нас, которые ничего не знают, оказываются в городе.)

Мы предложили Гаруну сесть, а официант, даже не получив заказ, принес ему стакан горячего молока. Гарун, как и большинство жителей города, был курдом. Он сказал нам, что курды не особо отличаются от турок.

– Мы выглядим одинаково, мы едим одно и то же, – сказал он.

По его словам, главным различием был язык. Некоторые курды все еще недовольны правительством и хотят иметь свою страну, как допускал Гарун. Но ситуация улучшается.

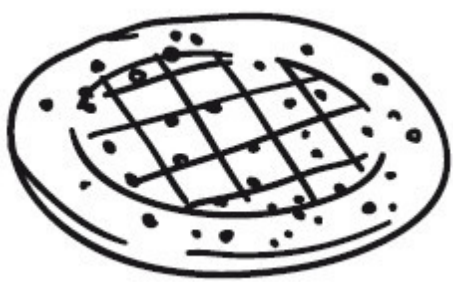
– Правительство теперь в большей степени относится к нам как к равным. У нас есть курдское радио и телевидение. И оно дает много денег в виде социальных пособий бедным.

Гарун предложил отвезти нас в расположенную неподалеку деревню на обед. Он казался достаточно дружелюбным, и у нас не было запланировано никакого маршрута после завтрака, поэтому мы согласились.

Когда мы шли пешком по городу к его машине, мы видели вокруг то, что напомнило мне о Востоке: пекари пекли круглый хлеб, который был похож на *нан*, а мясники, казалось, торговали исключительно бараниной, а не разнообразным мясом, как в Стамбуле.

– Я ем баранину десять раз, потом один раз говядину, – сказал Гарун. – Коровы невкусные. Если я не поел баранину, я несчастлив.

Мы забрались в его видавший виды микроавтобус и поехали вокруг красивого озера Ван. На единственном каменистом острове маячила христианская церковь, которую армяне построили тысячу лет назад, она напомнила мне полную волнений историю взаимоотношений этой этнической группы и турок. К концу Османской эпохи военные заставили более миллиона армян покинуть восточную часть Турции, многие умерли. Армяне назвали это геноцидом, и турецкому правительству еще предстоит разбираться с этим вопросом.



Мы проехали дорожный знак со стрелкой, указывающей на Иран. Повернув на узкую грязную дорогу, мы ехали еще несколько миль мимо домов, построенных из цементных блоков, пока не добрались до маленькой деревеньки, которая стояла на пересеченной местности. Перемежающиеся равнинами горы были покрыты снегом. Было начало апреля, но здесь все еще стояла

зима.

Гарун сказал нам, что деревенька называется Каяла, и ее вид напомнил мне то, что говорили про Ван мои стамбульские друзья: «В Ване нет ничего интересного!» Мы пошли по грунтовой тропинке к ветхому жилью, в котором женщина кипятила кастрюлю молока на печи в пустой комнате и одновременно следила за двумя детьми. Стены и пол в комнате были земляными.

Гарун пошел по деревне в поисках друзей. Один отправился в Стамбул, как сказали ему деревенские жители, а другой – в Ван на весь день. Пока мы тащились по грязной тропинке, нам встретился человек, которого Гарун узнал, – деревенский имам, долговязый мужчина по имени Незметтин. Он совсем не походил на имамов, которых я видела в других местах. Вместо длинного свободного одеяния и длинной бороды на нем были штаны от спортивного костюма, поношенный свитер и вязаная шапочка. Он сказал, что также держит пчел. Он написал адрес своего сайта и спросил, не могла бы я продвигать его продукцию.

– Может, вы захотите продавать мой мед в Китае? – спросил он.

Я попросила попробовать. Он сказал, что, к сожалению, у него закончились запасы и больше меда до лета не будет. Он показал на сарай рядом со своим домом, мы услышали, как там жужжали пчелы. Через двадцать дней, когда сойдет снег, он откроет сарай, пчелы полетят к распустившимся полевым цветам и вернутся, чтобы делать густую клейкую жидкость, которую заберет Незметтин и будет продавать миру.

– Мед полезен, в особенности для нас, мужчин, – сказал Гарун Крэйгу и легко ткнул его в бок. Имам перечислил пользу: мед предотвращает артрит, помогает держать вес в норме и усиливает половую потенцию. Как он сказал, сам он ест по ложке каждое утро и каждый вечер.

Незметтин говорил о деревне извиняющимся тоном. Он сказал, что лучше всего приезжать в начале лета. Тогда не только много меда, но и овцы дают молоко, от которого идет прекрасный аромат – после выпаса на весенней траве. В июне деревенские жители в каждом хозяйстве делают по 150–200 килограммов сыра и хранят у себя во дворах, а потом достают по куску, чтобы медленно им наслаждаться на протяжении всего года.

– Сыр подобен вину, он со временем становится лучше, – сказал Гарун.

Но поскольку мы приехали в самом конце годичного цикла, практически ничего не осталось для наслаждения.

Как раз когда мы пришли в выводу, что приехали в самое

худшее время из возможных, Незметтин спросил, не хотим ли мы остаться на обед. Но не обременим ли мы людей, учитывая, что еды осталось мало?

– Нет, нет, все в порядке, – сказал имам, жестом приглашая нас к себе в дом.

Мы сняли обувь у входной двери и вошли в скромное, но довольно уютное помещение – это была гостиная, в которой стоял телевизор со спутниковой антенной, а также обогревательный прибор современного вида и небольшой диван. Незметтин пригласил нас сесть вокруг круглого низкого стола, за которым жители Центральной Азии и турки обычно едят, хотя эта традиция по большей части исчезла в Стамбуле.

В кухне жена и сестра имама, которых нисколько не смутил приход неожиданных гостей, принялись за приготовление обеда. Они пригласили меня посмотреть, как они готовят свой вариант *менемена*, турецкого омлета, который мы ели с утра. Они готовили его с томатной пастой, репчатым луком и дикими зелеными травами, которые росли под ореховым деревом во дворе. Они использовали подсолнечное масло, что отличалось от береговой части Турции, где основным является оливковое масло. Женщины оставались в кухне во время нашего посещения и выходили в гостиную только для того, чтобы подать еду. Они принесли несколько блюд: салат из помидоров и огурцов, жаркое из курицы в томатном соусе с картофелем фри и густой йогурт без добавок. Вездесущие лепешки появились на столе как старые грампластинки. Как и хлеб, который мы видели в Центральной Азии и Синьцзяне, этот пекли в подземных печах *тандыр*, как рассказал нам Гарун, а потом описал хлеб, который напомнил мне о Востоке. Он добавил, что *лаваш* складывали про запас, как и сыр. Тонкий хлеб, который я впервые увидела в Иране, макали в воду или чай, перед тем как есть.

– Это очень хорошо во время войны, – с серьезным видом сказал Гарун.

Также стол украшал и ценный мед имама. Он держал запас для семьи, и я могла понять почему. Мед все еще оставался в сотах, и в темной вязкой жидкости все еще можно было рассмотреть кусочки пыльцы. Соты хрустели, как хорошее печенье, а мед оказался более пикантным и сладким, чем какой-либо, который я когда-либо пробовала. У меня во рту долго оставалось послевкусие, и я начала думать о том, как я могла бы его продавать, как просил Незметтин.

Я спросила, чем объясняется такой ярко выраженный вкус меда. Имам ответил, что он не добавляет никаких примесей. «Некоторые пчеловоды дают своим пчелам сахар, чтобы сделать

мед слаще». И, как сказал имам, цветы тоже помогают. Очень жаль, что мы не увидим разнообразные цветы, которые вскоре должны зацвести, – а чем больше разнообразие, тем лучше мед. Оказалось, что секрет хорошего меда также объясняет и многие особые блюда, которые выделялись среди других по всему Шелковому пути: чем сильнее перекрестное опыление, тем лучше.

После того как мы все съели, женщины появились снова, на этот раз с *халвой*, широко распространенной сладостью типа нуги, а также пирогом с медом и грецкими орехами. Мы долго сидели над чашками с черным чаем. Когда имам достал коврик, на котором мог бы помолиться Гарун – он пропустил одну из молитв, пока вел машину, – я тоже захотела возблагодарить Аллаха за обилие еды, которой мы наслаждались в этой бедной деревне даже в самом конце зимы.

* * *

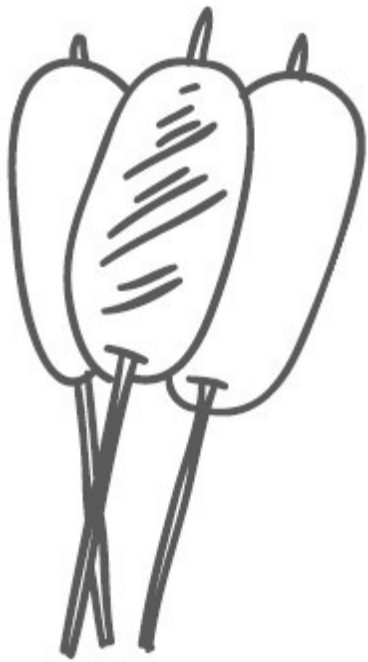
По всему Шелковому пути местные жители демонстрировали нам поразительное гостеприимство. В Синьцзяне меня принимали как члена семьи Нура; в Центральной Азии незнакомые люди приглашали нас на свадьбы, а те, с кем мы только что познакомились, зарезали для нас барана; иранцы смотрели за пределы политики и были рады подружиться.

Но даже при всем этом турки превзошли всех. Селин и несколько ее друзей размещали меня у себя дома и в гостиницах, при этом не просили ни цента и десятки раз кормили меня в Стамбуле. Но у горожан были средства, они могли себе позволить такое гостеприимство. Настоящим сюрпризом было то, что когда мы неожиданно появились в одном из самых бедных мест в Турции, нас так тепло приветствовали и так накормили, как это сделали в Каяле.

Кажется, турки всегда готовы к приему гостей. Я со временем поняла, что Селин и ее друзья не просто так хотели, чтобы я приготовила огромное количество китайской еды, это не было признаком ненасытности или обжорства; это была щедрость и благотворительность. Я, как скряга, не допускала возможности, что гость может привести с собой друзей или что соседи могут зайти просто так.

Мои турецкие друзья объяснили, что гостеприимство связано с уникальной историей их страны и ее положением на Шелковом пути. На протяжении веков иностранцы проезжали через Анатолию со своими экзотическими товарами по пути в Азию и Европу. Когда-то Турция была частью Священной Римской

империи, а Стамбул (тогда известный как Константинополь) – ее восточной столицей. Турки, по мифологии, также были гостями на своей земле, поскольку они происходят из Центральной Азии, откуда мигрировали в Анатолию более тысячи лет назад. В XIII веке была организована система *вакифов* – религиозных благотворительных организаций, для того чтобы кормить путешественников по всей стране. В этих бесплатных столовых посетители могли получить мясное блюдо, рис и суп из пшеницы, овощи типа шпината и репы, а также *халву* на десерт. Тех, кто приезжал поздно вечером, ждали сливочное масло, сыр и лепешки.



Вакифы были порождением суфизма. Я больше узнала об этом мистическом ответвлении ислама в городе Конья, в Анатолии, где посетила мавзолеи Мевляна – поэта, основавшего суфизм, и Атеса бас Вели, его повара. Эти места захоронений считаются самыми важными святилищами в Турции и единственными местами в стране, где я посчитала, что должна прикрыть голову. Я была там в середине апреля, но в тот день шел снег, что только добавило святилищам мистический ореол. Мавзолей и музей Мевляна – очень спокойное место, поэт там жил и был похоронен. Там я зашла в кухню, одно из самых важных помещений. Вероятно, суфизм лучше всего известен людям благодаря танцующим дервишам, которые носили фески и

свободные одежды и кружились на месте для достижения духовного просветления. Но здесь я узнала, что у них была и другая, в той же степени важная обязанность: приготовление еды. Во времена Мевляна образование дервиша начиналось в кухне. Только что принятые в суфийское братство молились и постились несколько дней в помещении перед кухней, перед тем как взяться за выполнение обязанностей, которые включали закупку бакалейных товаров, мытье посуды и приготовление еды. После того как ученик проходил период обучения в кухне, ему разрешалось есть в трапезной вместе с более старшими членами. Приготовление пищи указывало жизненный путь: вы начинаете «сырым» и заканчиваете «зрелым» или «готовым».

Недалеко от святилища Мевляна, в пригороде Коньи, находится ничем не примечательная могила его повара Атеса бас Вели. Я отправилась туда на такси с водителем по имени Абдулла и подумала, что он заблудился, когда тот повернул на боковую улочку, вдоль которой стояли скромные дома, граничащие с голым полем. Но именно там оказалось святилище – узкое кирпичное двухэтажное строение с остроконечной крышей. Скромное здание является одним из самых популярных в стране мест, привлекающих множество посетителей. Атес бас Вели, как объяснил мой водитель, был не просто поваром. Однажды Мевляна велел ему приготовить определенное блюдо, но во время его приготовления у Атеса баса Вели закончились дрова. Желая показать свою преданность, он сунул собственную ногу в огонь, чтобы его поддерживать. К счастью, Мевлян вмешался до того, как повар принес себя в жертву, и тут же повысил его в должности до своего заместителя.

Вскоре после того, как мы прибыли к месту захоронения, подъехал автобус, и из него вышло несколько десятков женщин из Стамбула, каждая принесла с собой небольшой полиэтиленовый пакетик соли. Они поставили пакетики в корзину рядом со святилищем и вместо них взяли другие пакетики, которые до них оставили другие паломники. Эта соль считается священной.

– Она лечит от депрессии, – сказала привратница, пожилая женщина, семья которой ухаживает за захоронением более двух веков.

– Может, это самовнушение, – заметил Абдулла, пожимая плечами.

Однако по пути назад в город я обратила внимание, что водитель перебирает четки. Я спросила, что он думает о суфизме.

– Трудно объяснить, – ответил он. – Как определить, кто такой суфий?

Ататюрк уничтожил дервишей, и суфизм стал в большей

степени философией, чем религией. Но идея о том, что приготовление еды и гостеприимство священны, осталась.

* * *

Мы с Крэйгом обнаружили, что путешествовать по Турции на автобусе невероятно комфортабельно, и большую роль в этом играет турецкая гостеприимность. На автобусных станциях достаточно сидячих мест и много чая, который подают уличные торговцы. (Чай всегда пьют из маленьких чашечек в форме тюльпана, даже в пути, и он настолько распространен, что страна иногда казалась нам одной огромной чайной.) Автобусы ходят строго по расписанию, а сотрудники более внимательны, чем обычная американская стюардесса. Они одеты в рубашки навыпуск, застегнутые на все пуговицы, носят галстуки и бесплатно раздают напитки и легкие закуски. Также они предлагали бутылки с лимонным одеколоном, чтобы путешественники могли вытереть лицо и руки. Еда во время остановок готовилась тщательно и включала целый ряд восхитительных блюд: тушеное мясо, турецкую пиццу под названием *лахмакун* и кебабы. Я с удовольствием в любой день готова оказаться на остановке турецкого автобуса, который ходит по трассе I-95.

Однако во время путешествия по восточной части страны, где доминируют курды, были и напряженные моменты. На одной автобусной остановке дружелюбный продавец, который предлагал чай, спросил, как нам понравился Курдистан. Довольно часто полиция останавливала автобус, проверяла у всех документы и открывала багажное отделение, чтобы наугад проверить несколько сумок. Во время одной поездки на автобусе это произошло три раза. Они искали курдов-сепаратистов, часть из которых подозревались в терроризме. Но в сравнении с нашим вызывающим паранойю опытом в Туркменистане и Иране, в Восточной Турции все было относительно спокойно, и мы без приключений проехали Курдскую область.

Но и при этом между нами с Крэйгом начинало расти напряжение, которого не было раньше. Мое путешествие по Шелковому пути уже перевалило за половину, и мы оба стали думать о следующем этапе. Мы знали, что будет в ближайшем будущем: после окончания Шелкового пути мы сядем на самолет и полетим назад в Пекин на десять дней, потом в Вашингтон, где Крэйгу предложили поучаствовать в работе одного научно-исследовательского института. Но после этого у нас не было

никаких планов. Перелеты через Тихий океан и мотание по миру начинало меня утомлять, и я подозревала, что и Крэйга тоже. Но какие у нас альтернативы? Хотим ли мы снова поехать жить в Китай? Или мы хотим устроиться где-то в США? Определенно, нам следовало решить этот вопрос, перед тем как думать о детях.

Во время долгих автобусных путешествий по Турции мы стали обговаривать возможности. У меня все еще оставалось двойственное чувство к кулинарной школе; иногда я думала о том, чтобы полностью от нее отказаться, а в другое время я хотела, наоборот, отдать ей все силы и энергию и превратить в нечто большее. Работа внештатником оставляет большую свободу действий. «Мы могли бы жить на Гавайях, – сказал Крэйг. – Или на побережье в штате Мэн». Но написание книг казалось нестабильным делом и становилось все более нестабильным с появлением и распространением Интернета и сокращением традиционных изданий. Крэйг сказал, что раз это не такой уж удачный выбор, то может найтись что-то другое, и выдвинул совершенно новую идею: поступить на службу в Министерство иностранных дел и стать дипломатом. Он не только обдумал эту идею, но и привез образцы тестов для сдачи экзамена в Министерстве иностранных дел и во время наших долгих поездок принялся изучать эти материалы.

Перспектива поступления Крэйга на службу в Министерство иностранных дел интриговала. Это означало, что его будут отправлять на работу в различные американские посольства по всему миру, где придется жить по нескольку лет. Казалось, что он прекрасно подходит для этой работы. Он был зарубежным корреспондентом и много писал о международных проблемах. Он хорошо говорит на мандаринском наречии китайского языка, а знание этого языка становится все более ценным. И такая карьера, с ее стабильностью и преимуществами, будет означать важный шаг вперед в сравнении с нашим нынешним образом жизни. У нас будет уютное жилье в американском стиле и медицинская страховка, покрывающая все возможные случаи. В Китае мы не имели ни того, ни другого. Если у нас появятся дети, они смогут ходить в хорошие международные школы. А для меня это будут идеальные обстоятельства, позволяющие мне продолжать писать.

Переезд каждые несколько лет будет означать, что у меня всегда будет какая-то новая тема, которой я смогу заниматься.

Но я не могла не сопротивляться. Если Крэйг поступит на службу в Министерство иностранных дел, то я становлюсь классической женой, которая сопровождает мужа туда, куда его пошлют. Я никогда никуда ни для кого не ездила. Смогу ли я как-

то влиять на место нашего проживания? Как я вольюсь в ряды других жен, которых я представляла играющими в теннис и ходящими по портным дамами, у которых много свободного времени? Я стану играть в бридж и маджонг и от скуки начну прикладываться к бутылке после обеда? Я поделилась своими страхами, пусть и карикатурными, с Крэйгом.

– Ну а как насчет того, чтобы подумать о других вариантах? – спросил он, когда мы в очередной раз устроились в автобусе дальнего следования. Одной из предложенных им альтернатив была наша совместная работа в кулинарной школе. – Мы можем ее расширить или открыть еще одну в США и проводить время то там, то там.

Я сказала, что он, конечно, шутит. Он ответил, что нет. Но его же никогда раньше не интересовало приготовление пищи! И как это в любом случае может сработать? Он захочет работать на меня? Или я буду работать на него?

Он сказал, что речь идет не о том, чтобы я работала на него или он на меня. Мы будем работать *вместе*. Точно так же, как мы вместе работаем над нашими отношениями.

Но что, если будут разногласия? Кто будет принимать решение? – не отставала я. Да, когда мы познакомились, мы были коллегами и вместе работали в «*Ньюсуик*». Но тогда мы не были парой, и мы никогда не работали в одном офисе. И кулинарная школа – это нечто другое, я считала ее своей собственностью и не была готова ею делиться. В конце концов, это была *моя* кулинарная школа. Концепцию совместной работы в ней я принять не могла.

* * *

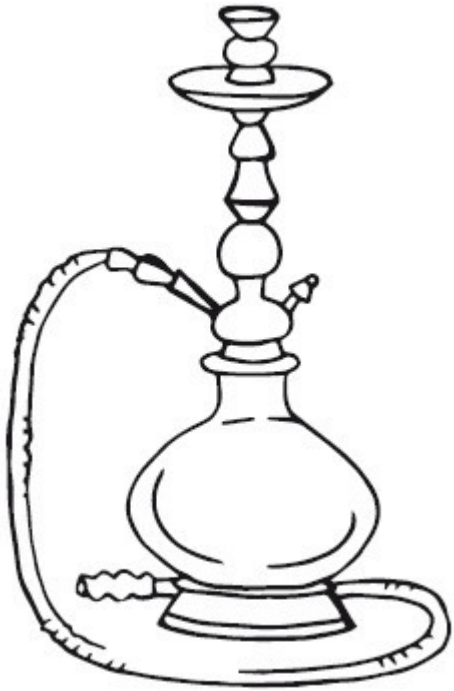
В городе Газиантеп в Центральной Турции я познакомилась с двумя сестрами, последовательницами суфизма, которые воплощали дух Мевляна и его повара. Газиантеп находится рядом с границей с Сирией и известен обильной и плотной едой, причем приготовление пищи там не менялось на протяжении веков. В отличие от средиземноморской части Турции, где большую часть меню составляют оливковое масло, овощи и морепродукты, традиционная кухня Анатолии состоит из баранины, сливочного масла, зерна и чечевицы. Моим гидом в Газиантепе была писательница, которая пишет книги по кулинарии, по имени Фелиз; она сразу же повела меня обедать в дом своей сестры. Обеим сестрам было за пятьдесят, они были очень близки и на протяжении многих лет жили в деловой части города в одном

многоквартирном доме вместе с матерью. Но несколько месяцев назад мать умерла, и Ферда с мужем, вместе с которым они управляли успешным предприятием по производству пищевой пленки, перебрались в пригород, где живут богатые люди. Дом, построенный в американском стиле «McMansion», весь сиял и оказался самым шикарным из всех, в которых я побывала на Шелковом пути. Его окружала большая зеленая лужайка, а дорожка, ведущая к главному входу, была выложена мрамором. В кухне было много мраморных поверхностей. Также там стоял огромный холодильник из нержавеющей стали и вся другая техника, которую ожидаешь увидеть в модно и дорого обставленной западной кухне, плюс телевизор Sony с плоским экраном, закрепленный на стене.

И тем не менее это также был и традиционный дом. Красивые тканые ковры покрывали пол в кухне, а над дверными проемами в каждой комнате в рамках висели изречения, написанные по-арабски. В мраморной чаше лежал круглый талисман, оберегающий от дурного глаза. «Он не пускает злых духов», – пояснила Филиз, эхом повторяя то, что я слышала на протяжении всего Шелкового пути. Белый головной платок, украшенный вышивкой, сделанной цветными нитями, который раньше принадлежал их матери, висел на стене в гостиной. Я спросила сестер, почему они сами не носят головные платки, как делают многие женщины в этом регионе.

– Мы – суфии, – сказала Филиз. – Для нас религия – это нечто сугубо личное. Есть два типа мусульман. Те, кто говорит, что нужно носить головной платок и молиться по пять раз в день. Но мы считаем, что вера идет изнутри. Мы не следуем никаким определенным правилам. Мы против этого.

После того как сестры показали мне дом, мы устроились в уютном внутреннем дворике у Ферды пить чай. Как и в случае многих турецких женщин, знакомство с мужем ей организовала семья. Они вместе построили свой бизнес. Меня особенно интересовал ее опыт, после того как Крэйг поднял вопрос о совместной работе. Ферда призналась, что ее раздражает, когда некоторые новые партнеры отмахиваются от нее как от «жены».



– Некоторые люди не воспринимают меня серьезно, как равного партнера, хотя мой муж как раз на этом настаивает. – Она добавила, что женщины в Центральной Турции более консервативны, чем женщины в Стамбуле. – В Стамбуле, если женщины хотят свободы, они просто разводятся. Но проблема есть везде, и она вот здесь, – сказала Ферда и показала на свою голову. – В большинстве семей не все всегда идет гладко. Вы думаете, что у нас не бывает конфликтов? Цель – все уравновесить.

– В таких местах, как Газиантеп, где люди решают жить рядом со своими семьями, связи прочнее, – добавила Филиз. – Найти человека, за которого выйти замуж, – это не купить одежду, которая хорошо сидит. Требуется много времени, чтобы укрепить брак. Необходимы терпение и любовь.

После нескольких чашек чая мы вернулись в кухню, где Ферда приготовила *мерсимекли кофте* – пирожки с красной чечевицей и булгуром, а также *юваламу* – йогуртовый суп с крошечными фрикадельками из молотой молодой баранины с рисом. К двум блюдам также предлагался рисовый пилав и простой салат из листьев салата, помидоров и моркови. *Кофте*, в которые были добавлены сливочное масло, черешки чеснока и сирийский красный острый перец, намекали на нашу близость к

Среднему Востоку. Я попробовала несколько йогуртовых супов по всей Турции, но самый вкусный был у Ферды – молодая баранина с рисом придавали супу густоту, словно в него добавили тапиоку, сверху она полила его растительным маслом с мятой, и это добавило восхитительный запах. Затем Ферда налила в стаканы *айран* – напиток, подобный йогурту, который напомнил мне центральноазиатский *кумыс. Айран* был немного лучше, но я была к нему равнодушна. Однако этот был очень свежим и острым, его привезли непосредственно из деревни, где жила домработница Ферды. Я отреагировала так же, как в первый раз на кисломолочный напиток из кобыльего молока в Киргизии, и чуть не подавилась.

На меня произвело впечатление то, что сестра так быстро приготовила довольно сложную еду, в особенности потому, что я связалась с Филиз только в предыдущий день, чтобы подтвердить свой приезд. Мой гид объяснила, что Ферде не требовалось идти в магазин за продуктами, потому что она привыкла к гостям.

– Некоторых гостей приглашаю я, другие сами себя приглашают, – пояснила она.

Ферда показала мне содержимое своего холодильника. Она достала курицу, которую можно использовать для приготовления супа или жаркого. Пакет замороженных фисташек размером с обычную упаковку у «Costco» можно использовать на десерт. Копаясь в холодильнике, она нашла круги *лахмаджуна* – турецкой пиццы, которую я уже видела на автобусных остановках.

– Вот что я использую, если у меня заканчивается все остальное. Хотите попробовать? – спросила она, отправляя заготовку в духовку. – Посмотрите, какая тонкая корочка, – сказала Ферда, поднимая *лахмаджун* после того, как он нагрелся. Блюдо приготовил ее любимый пекарь. И на самом деле оно было восхитительным – это была аппетитная лепешка с хрустящей корочкой, сверху – томатная паста и мелко рубленные молодая баранина, петрушка и красный перец.

– Это кисмет, – пояснила Филиз, используя слово, которое, как я обнаружила в дальнейшем, имеет турецкие корни. – Видите, еда находится здесь до гостя. А человек, отправляясь в чей-то дом, должен надеяться на свою удачу. У хозяев часто нет времени отправляться по магазинам, когда появляются гости. Поэтому все зависит от удачи.

* * *

После домашней еды и гостеприимного приема Филиз

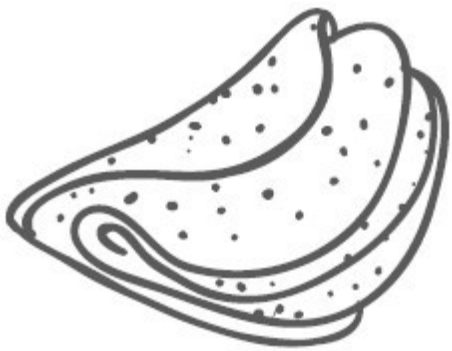
повезла меня посмотреть, как готовится *лахмаджун*. Его не пекут дома и не покупают в магазинах. Для этой лепешки требуется участие всего квартала. Вначале нужно купить овощи – петрушку, красный перец и помидоры – в овощной лавке или в супермаркете. Затем вы идете к ближайшему мяснику. Он – а это всегда он – выберет хороший кусок молодой баранины, мелко порубит ее с овощами и превратит ваши помидоры в пюре с помощью отжимного пресса. После этого вы со своим мелко нарубленными мясом и овощами и томатным соусом отправляетесь к ближайшему пекарю. Пекарь замешает тесто, скатает в шар, затем раскатает его и распределит по нему начинку с мясом, а после этого поставит в глубокую и широкую печь.

Мясник и пекарь имеют особую важность для общин и выигрывают от симбиоза, как объяснила Филиз. Кроме того, что мясники делают начинку для *лахмаджуна*, они часто готовят и кебабы, и другие мясные блюда, которые пекут в коммерческих печах, всегда в нескольких шагах от дома. Несмотря на то что у всех есть дома плиты и духовки, большинство местных жителей считает, что еда, которую нужно выпекать или запекать, лучше получается у профессионального пекаря. По воскресеньям во второй половине дня пекарни наполнены людьми, которые ждут, когда будет готова их еда. Важность мясника и пекаря, как мне кажется, отражала кое-что из кухни центральной части Турции, о чем я слышала еще в Киргизии от своей знакомой Гюльзат: «По сути это мясо и тесто». В Газиантепе тесто, в частности, готовилось с такой утонченностью, которая меня изумила.

Наиболее важным тесто было для баклавы. Греки и турки спорят о том, кто изобрел эту сладость, и те и другие утверждают, что это именно их изделие. Но на самом деле у десерта могут быть очень глубокие связи по всему Шелковому пути. Филиз подозревала, что идея слоеной сладости фактически появилась дальше на востоке, в Центральной Азии, с их традицией слоеного хлеба. (Хотя я видела только грубую версию баклавы в Узбекистане, во время своих исследований я нашла старые рецепты слоеного хлеба.) Фактически слово «*баклава*» может происходить от монгольского «*байла*», что означает «связывать». Даже более интересным является рецепт изделия, подобного баклаве. Оно называется *гуллак*, его можно найти в китайской кулинарной книге, написанной во времена монгольского правления. Другие выдвигают теорию о том, что сладкое изделие появилось в османской кухне.

Но независимо от того, где появился этот десерт, бесспорно, что в Газиантепе больше магазинов, торгующих баклавой, чем в

любом городе мира: Филиз сказала, что их больше пятисот. Багажные отделения в автобусах на центральном вокзале заполнялись коробками с баклавой, которую развозили по всей стране. И хотя баклава так же распространена в Газиантепе, как *плов* в Центральной Азии, она гораздо аппетитнее. В «Gulluoglu» – одном из самых известных в городе заведений, торгующих баклавой, мы устроились поесть квадратики известной сладости, которую здесь делали с фисташками и сахарным сиропом, а не грецкими орехами и медом, как в случае греческой баклавы. Филиз предложила перевернуть десерт и есть его таким образом, чтобы прочувствовать во рту все слои баклавы. Слои вытяжного теста ломались все вместе, когда я вонзала в них зубы, и откусывание напоминало тот приятный звук, который слышится, когда вы наступаете на кучу осенних листьев. Мой язык погрузился в слоистую масляную сладость.



На следующий день Филиз отвела меня в кухню «Gulluoglu». Я была возбуждена как ребенок, которого привели на шоколадную фабрику Вилли Вонка. Мы познакомились с Байрамом, главным кондитером, который готовит десерт. Ему был шестьдесят один год, у него выступал круглый живот, а история его жизни оказалась такой же мифической, как у Вилли Вонка. Он с самого детства работал на производстве. Его отец был садовником предыдущего главного кондитера, и однажды отец привел молодого Байрама в дом своего господина. Кондитер заметил, как ребенок играет, делая куличики, и это напомнило ему о правильном приготовлении теста для выпечки. Главный кондитер тут же приказал Байраму работать у него, а семья Байрама поняла, что такое обучение – это возможность вырваться из нищеты, и с готовностью согласилась. Поскольку сладость является таким важным продуктом в Газиантепе, те, кто занимается ее изготовлением, пользуются определенным уважением, и должность можно передавать из поколения в

поколение.

После того как мы надели белые халаты, шапочки и бахилы, Байрам показал нам пошагово, как делается эта сладость. Главным было раскатать вытяжное тесто до состояния абсолютной прозрачности. В старые времена это делалось вручную, и Байрам ради меня продемонстрировал процесс: он катал длинную скалку по тесту, пока у него со лба не начали падать капельки пота и чуть не попали на лист теста. Но в настоящее время на производстве есть машина. Кондитер положил кусок теста на конвейер компании «RONDO Dough-how & More», и из машины вышел длинный лист толщиной менее половины миллиметра. Еще один кондитер держал турецкий флаг за листом; ярко-красный флаг просвечивал насквозь. Машина работает быстро и точно, и благодаря ей производство баклавы удвоилось. Тем не менее Байрам готовит десерт точно так же, как его учил наставник, а когда он передает рецепт новым поварам, он предупреждает их: «Если напутать что-то в любой части рецепта, то наши предки в гробу перевернутся».

Подчиненные Байрама собрали баклаву. Один кондитер аккуратно положил один слой *юфки*, турецкого вытяжного теста, на большой квадратный поднос, а другой в это время опустил соломенную кисточку в чан очищенного сливочного масла, нагретого до 40°С, и смазал тесто одинаковым слоем по всей поверхности. Два повара работали вместе, один выкладывал

юфку, второй смазывал маслом, через каждые десять слоев они останавливались и добавляли слой молока и припудривали изделие пшеничной мукой грубого помола из твердой пшеницы. Поверх этого шел слой мелко дробленных фисташек, а затем слой более крупно порубленных фисташек. Еще пять слоев *юфки* положили поверх фисташек, затем еще десять слоев *юфки* с очищенным маслом. Потом баклаву нарезали одинаковыми ромбами – Байрам взял нож из рук одного подчиненного, чтобы поправить угол, под которым тот резал. Еще один повар отправил поднос в печь, где стояла температура 160°С. Через пятьдесят минут десерт полили сахарным сиропом, нагретым до 106°С. У меня голова закружилась от всей этой точности, и я с новым уважением отнеслась к десерту.

Филиз отвезла меня посмотреть на работу еще одного кондитера, который раскатывал листы теста еще тоньше и вручную. Я думала, что подобное невозможно, пока сама не увидела. Он раскатывал тесто для изделия под названием *катмер*, катая скалку взад и вперед в быстром темпе. Затем, после того как обычная раскатка больше не требовалась, он брал прозрачный лист и начинал быстро наматывать его на скалку и снимать с нее, чтобы лист получился еще тоньше. Эта работа была подобна тому, как я представляла себе работу с тестом неаполитанского повара, готовящего пиццу, но этот лист был таким легким, что когда повар сделал паузу, чтобы перевести дыхание, он спикировал на рабочую поверхность, как медленно опускающийся НЛО. Повар распределил по поверхности теста толченые фисташки, сахар и *каймак* – снова эти восхитительные густые топленые сливки, – свернул тесто квадратом и выпекал, пока оно не стало хрустящим. Баклава мгновенно вытеснила все остальные сладости, став моей любимой, но этим изделием турки эгоистично не поделились с остальным миром.

Но, несмотря на все мастерство, которое я видела при работе с тестом в Газиантепе, возникал вопрос: а где же лапша?

11

В Газиантепе мы с Крэйгом сели в автобус, чтобы отправиться на Средиземноморское побережье. По шоссе мы проехали мимо первых заведений, входящих в западные сети фастфуда за тысячи километров пути: вначале «Макдоналдс», потом «Popeye's» и «Сбарро». Мы ехали по долинам и изумрудно-зеленым возвышенностям, которые выглядели как местность в Швейцарии, но с мечетями. На побережье мы отдохнули в Анталье, туристическом городе, где полно заведений, в которых подают кофе эспрессо, джелато и можно поесть блюда с безвкусного шведского стола с интернациональной кухней. Несколько дней мы гуляли по Ликийскому пути, старой тропе паломников, которая соединяет прибрежные деревни. На этот раз нам не требовался гид, поскольку тропа была четко отмечена, также нам не требовался повар, поскольку мы проезжали населенные пункты с множеством ресторанов. Самой плохой погодой, с которой мы столкнулись, были тучи и мелкий моросящий дождь. К моему удивлению, я почувствовала ностальгию по тем сложностям, с которыми мы столкнулись во время пешего перехода в Киргизии.

И наконец последний автобус дальнего следования, в который мы сели, отвез нас в Бодрум – город на побережье Эгейского моря. Гавань там была заполнена деревянными яхтами под названием *гулеты*. На главной улице женщины разных национальностей с непокрытыми головами выгуливали пушистых собак. По вечерам центр города пульсировал от музыки, которая звучала в ночных клубах, где отдыхали богатые турки и приехавшие в отпуск европейцы. Все здания от «Макдоналдса» до мечетей и дорогих гостиниц, которые стояли вдоль берега, были выкрашены в белый цвет. Мы пересели с автобуса в частную машину и поехали на окраину города. Мы въехали на крутой подъем, где на вершине горы находился курорт с панорамным видом на Эгейское море. Несколько маленьких греческих островов блестели вдали.

Крэйг оставался со мной на курорте несколько дней, перед тем как отправиться в Америку, чтобы сделать пару репортажей для своей книги. Мы отложили обсуждение будущего до нашей следующей встречи; нам обоим нужно было о многом подумать. Хотя мы не были уверены, где эта встреча произойдет. Я знала, что он не испытывает возбуждения при мысли об Италии и обязательных четырехразовых приемах пищи в день, но Крэйг сказал, что планирует встретиться со мной самое позднее в Риме. Я с сожалением смотрела на уезжающего Крэйга.

Мне было еще более грустно от того, что Бодрум, как и Стамбул, был местом, где я могла представить нас проводящими время в безделье, может, даже устраивающимися на постоянное место жительства. Подруга Селин по имени Асли, женщина с каштановыми волосами до плеч и печальными глазами, пригласила меня остановиться в отеле «Yarbasan». Она была там управляющей, и ей также принадлежал ресторан «Erenler Sofrasi», который находился на территории отеля. Мы заключили с ней сделку. За уроки турецкой кухни, бесплатное проживание и питание я должна была готовить китайские блюда и учить этому ее гостей. У меня в распоряжении была красивая вилла, бассейн и пляж, и я не могла не думать, что я от этой сделки выиграла.

Дни начинались с восхитительного хлеба и соусов, которые продолжали разбивать мою глобальную теорию о завтраке как обратном показателе отличной кухни. Вместе с *симитами*, которые выглядели как бэйгелы, Асли подавала томатную или оливковую сальсу с тмином и чесноком и *бейяз пейнир* (белый сыр типа сыра фета), взбитый с укропом, оливковым маслом и сливочным *каймаком*. Свиная салями, которую она привозила с греческих островов, иногда также украшала стол. Из яиц готовили яичницу-глазунью, и она была самой восхитительной из всех, которые я когда-либо ела, – белки отличались приятной мясистостью и на вкус почти напоминали омаров. Это было связано с тем, что моя новая подруга-ресторатор готовила глазунью в большом количестве сливочного масла.

Холодное средиземноморское *мезе*, которое исчезло в турецких областях, расположенных в глубине страны, вернулось на обеденный стол. Асли пассеровала зеленые травы типа швейцарского мангольда, портулака и крапивы, перед тем как опускать их в оливковое масло и лимонный сок. Она очень умеренно использовала подсолнечное масло. Многим блюдам

аромат придавали одновременно используемые петрушка, укроп и мята. В качестве основного блюда часто подавалась молодая баранина, а не обычная, или говядина, или рыба. Бывали и вегетарианские трапезы, во всех других местах, где я побывала, это было неслыханно.

– Земля очень плодородная, а климат умеренный, – сказала Асли. – Свежие овощи можно есть круглый год.

Здесь в большей мере, чем где-либо еще в Турции, еда казалась греческой, отражая общее наследие двух стран. Однажды Асли научила меня делать долмы, которые я всегда считала греческим блюдом, хотя встречала их и далеко на Востоке, в Центральной Азии. Она пассеровала рис с черной смородиной и кедровыми орехами, перед тем как добавить множественные приправы: лук-перо, петрушку, укроп, корицу, гвоздику и ямайский перец. «Специи – это наследие Османов», – говорила она. Мы заворачивали рис в виноградные листья и готовили эти рулетики на пару в большой кастрюле, между кусочками репчатого лука и лимона.

Дедушка и бабушка Асли родились в Греции и были переправлены в Турцию во время греко-турецкого обмена населением. Хотя греческое и турецкое правительство постоянно из-за чего-то ссорились, я познакомилась с большим количеством турок, которые, как и Асли, чувствовали связь с Грецией. «Они нам как братья», – сказала Асли. Но это не означало, что было много контактов: хотя для западных граждан легко перебраться из Турции в Грецию, туркам приходится проходить утомительную процедуру получения виз для въезда на территорию Европейского союза, и они часто получают отказ.

Между трапезами мы часто ходили за покупками на соседний рынок, где торгуют фермеры. В отличие от аналогичных американских рынков, сельскохозяйственная продукция была достаточно дешевой для местных со средним достатком. Асли ходила туда два раза в неделю, не доверяя это своему персоналу. Она была разборчивой. Из-за того что было еще слишком холодно выращивать баклажаны вне теплиц, она выбирала сушеные, которые созрели естественным образом предыдущим летом. Баклажаны вместе с другими сушеными овощами типа красных болгарских перцев висели гирляндами над прилавками, подобно украшениям на Рождество. Асли показала на женщину, торговавшую яйцами, и объяснила, что мне так понравилась глазунья, потому что продавщица позволяет своим курам свободно клевать дикую траву. На других прилавках горами лежали шпинат с листьями и ярко-розовыми корнями, а также зеленые болгарские перцы, которые были такими хрустящими,

что издавали звук ломающейся ветки, когда Асли откусывала кусочек. Маленькие темные ягодки клубники наполняли воздух ароматом.

Ресторатор отметила, что большинство фермеров не используют пестициды, частично из-за дороговизны, но в основном из-за того, что здесь в них нет необходимости.

– Здоровое питание экономично, – сказала она. – Оливковое масло на рынках отдают почти задаром, потому что все выращивают свои собственные оливки.

На этот раз я исключила свинину из меню своего китайского ужина, зная, что мясо сложно раздобыть за пределами Стамбула, также я не была уверена, что гости станут ее есть. Но я нашла большую часть овощей и видов мяса, которые мне требовались, на рынке, и даже несколько неожиданных, как, например, китайский шнитт-лук. Я купила длинные и тонкие азиатские баклажаны, сушеные грибы, лук-перо, свежий имбирь и чеснок. Я привезла и кое-какие ингредиенты из Китая, а у Асли был кислый тофу. На рынке я также нашла следы Востока в виде замороженного хлеба и кусков сухого йогурта, которые, казалось, говорили про кочевническое прошлое турок.

Однако почему-то дело с приготовлением трапезы в Бодруме шло не так гладко, как когда я готовила китайский ужин в Стамбуле. Я винила в этом идиллическое окружение. Когда я рубила свои ингредиенты, официант, темноволосый мужчина по имени Метин, спросил, не хочу ли я турецкого кофе.

– Конечно, хочу, – ответила я.

– Сколько класть сахара? – спросил он, показывая на сахарницу.

– Один, два кусочка? – задумчиво произнесла я. Ни то ни другое, как оказалось, не было правильным ответом.

– Три будет хорошо, – сказал он, опуская их в чашку того размера, в котором обычно подают кофе эспрессо.

Когда я маленькими глотками пила этот сладкий напиток, я сделала небольшую паузу в работе, чтобы насладиться роскошным видом. Я подумала, что, может, и мы с Крэйгом могли бы так жить, а потом, вернувшись к неторопливому приготовлению пищи, я мечтала о том, как мы откроем небольшую гостиницу на морском берегу, предлагая гостям ночлег и завтрак.

Когда время уже подходило к семи часам, я поняла, что не успеваю. И на этот раз у меня не было в помощницах целой команды властных турецких женщин. Когда прибыли первые гости, включая владельца курорта, я нервно помахала из-за плиты и еще задела кастрюлю с куриным бульоном, который у меня

медленно кипел всю вторую половину дня, и она перевернулась.

– О боже, о боже! – воскликнул Метин, хватая кухонные полотенца. Это была одна из немногих английских фраз, которые он знал, и он так часто ее повторял, что это действовало на нервы, причем повторял он ее на протяжении всего вечера в ответ на все, что я делала, будь то хорошо или плохо: – О боже! О боже!

Чтобы немного утолить голод гостей, пока я спешила закончить свои приготовления, Асли принесла хлеб с сыром, хорошее начало для турецкой трапезы, но совершенно точно не китайское. После того как я отправила на стол растительное масло с перцем чили и тарелки с жаренными на сковороде пельменями, мне сообщили: «Они говорят, что слишком остро. Слишком остро». Я заменила соус для острого тофу на кисло-сладкий и отправила на стол вместе с несколькими другими блюдами, включая баклажаны с ароматом рыбы.

– Они хотят йогурт с баклажаном, – сообщила Анна, еще одна официантка, объясняя, что блюда из баклажанов в Турции всегда подаются с йогуртом.

Примерно в середине ужина я пошла проверить, как там гости, и с облегчением обнаружила, что вся еда съедена, но мое облегчение быстро уступило место панике: я приготовила недостаточно?

– Они не жалуются, а это самое главное, – сказала Анна.

К тому времени, как на стол было отправлено последнее блюдо, я так устала, что едва держалась на ногах. Я почувствовала себя лучше после того, как услышала отзывы о десерте – китайском императорском блюде из засахаренных яблок.

– Они дали ему пять звезд! – одобрительно сказала Асли.

* * *

Если не считать *су борек* – турецкую лазанью, которую Селин показывала мне на стамбульском базаре, свежая лапша оказалась неуловимой в Турции, хотя я слышала, что сухая является обычным делом.

Мне говорили, что некоторые деревни рядом с Черным морем и в Каппадокии специализируются на приготовлении пасты вручную, но, проехав по многочисленным маленьким городкам и побывав в двух кулинарных центрах – Стамбуле и Газиантепе, – мне еще предстояло отыскать изготовителя лапши, за действиями которого я могла бы понаблюдать. У работающих женщин больше не было времени на такую работу, как сказали мне Селин и ее подруги. В ресторанах, в которых я побывала в Стамбуле, предлагалось очень мало блюд с лапшой, а в османском ресторане «*Asitane*» в меню не значилось ни одного блюда с лапшой. Батур говорил, что в осеннем меню обычно есть треугольники под названием *пирухи* (кузен восточноевропейских и центральноевропейских пирогов); это блюдо редко, но появлялось в императорских архивах, и считалось, что оно пришло с Кавказа, его привезли женщины, которые оказались в гаремах Османской империи.

И в Стамбуле, и в Газиантепе я нашла поваров, которые поразительно умели работать с тестом. Пожилая посудомойка в «*Asitane*» раскатывала листы *юфки* так тонко, что ее в этом превосходил только Байрам и его кондитеры, специализирующиеся по баклаве, а также изготовитель поразительного, почти прозрачного *каттмера* в Газиантепе. Но, несмотря на свою искусную работу с вытяжным тестом, они не делали лапшу. Я почувствовала, что приближаюсь к цели, когда пришла к подруге Филиз, которая предлагала к супу маленькие треугольнички печеного теста. Она сказала, что даже планировала сделать домашнюю вермишель, но у нее и так длинный список блюд, которые нужно приготовить. Во время

пребывания в Турции я пару раз ела кусочки пшеничной вермишели, включенные в рисовый пилав, я слышала, что подобное также часто встречается в Иране. Но блюдо, в котором паста играет вторую скрипку после риса, едва ли можно назвать лапшой. Никто не подавал мне даже сухую пасту, которая называется *эристе* и которую я видела в супермаркетах от области в Китае, где проживают уйгуры, до Турции. Мне говорили, что эта еда существует только для утоления голода и подается как гарнир с кусочком сливочного масла, подобно жареной картошке. Как и в Иране, в Турции ее считали не подходящей для приема гостей. Поэтому, хотя лапша и присутствовала, во время моего пребывания в Иране и Турции стало ясно, что ни в той, ни в другой стране она не занимает приоритетного положения.

Тем не менее некоторые историки, занимающиеся вопросами кулинарии, и писатели, которые пишут на эти темы, утверждают, что Турция могла быть одним из первых мест в мире, где стали делать лапшу, потому что некоторые самые ранние доказательства существования пшеницы были найдены в Юго-Западной Турции, в странах Плодородного полумесяца и в дельте Нила. В любом случае я знала, что есть одно блюдо с пастой, которую турки делают вручную, и я была намерена узнать, как именно. Это блюдо – *манти*, маленькие пельмени с мясом. Все о них знали и говорили мне, что это часто встречающееся блюдо, но, что странно, я, как и в случае с лапшой, редко видела их в меню. Может быть, это что-то типа турецких макарон с сыром и им еще предстоит возрождение в ресторанах? Было трудно найти человека, который хотел бы научить меня приготовлению этого блюда. «Мне не хватает терпения заворачивать эти маленькие штучки», – говорила Селин, сжимая пальцы, чтобы ими показать, что требуется. Она призналась, что, когда гости просят ее показать, как делают *манти,* она обычно перенаправляет их на урок к кому-то другому.

Наконец в Бодруме я нашла Асли, которая, к счастью, знала, как готовить *манти,* и была готова меня научить. Мы принялись за работу на следующее утро после китайского ужина. Мы использовали тесто, оставшееся от китайских пельменей, которые я делала в предыдущий день. Тесто было как раз нужной консистенции. Как и у других квалифицированных изготовителей пасты, которых я встречала, у Асли имелась скалка длиной примерно 90 сантиметров. Она поиграла и с более короткой скалкой, которую я привезла из Китая, и, восхитившись тем, насколько легче ею пользоваться, начала раскатывать лист теста моей скалкой. Она раскатала его примерно до той же толщины,

которую я сама использовала бы для оберток при приготовлении пельменей, потом нарезала их квадратиками со сторонами чуть меньше 2,5 сантиметра. В центр каждого квадратика она положила по капельке мясной начинки, которая состояла из молотой молодой баранины, мелко нарубленного репчатого лука, соли и перца, затем свернула квадратик с начинкой треугольником и защипнула два противоположных уголка.

Пока мы работали, она сказала мне, что я, возможно, не видела *манти* во время моего путешествия по причине того, что их по большей части готовят в деревнях. *Манти* – это способ общения для женщин; обычно приготовление занимает весь день, а когда *манти* подают, то подают в больших количествах. Иногда их варят в кипящем бульоне, в других случаях подают с соусом, как собиралась сделать Асли в этот день. После того как мы слепили несколько сот крошечных пельменей, каждый из которых был не больше ногтя у меня на мизинце, Асли быстро сварила их в кипящей воде, потом слила воду. Она залила готовые изделия соусом, приготовленным из йогурта, толченого чеснока, мяты и молотого перца чили, подавала она их в неглубоких мисках, как для итальянской пасты.

Из всех пельменей во время моего путешествия именно *манти* больше всего напомнили мне *чучуру* – уйгурские пельмени, которые я научилась готовить в доме религиозной женщины Хаяль в Кашгаре, – которые, в свою очередь, напомнили мне китайские вонтоны. А название *манти* по звучанию больше всего напоминало *манта* – более крупные пельмени, которые готовят на пару и которые я тоже научилась готовить в Кашгаре, в свою очередь, то название напомнило мне о китайском слове «*маньтоу*», обозначающем паровые сдобные булочки. Мне еще предстояло добраться до Италии, но казалось, что *манти* также напоминают тортеллини.

Манти (или *манты*) мигрировали вместе с путешественниками по Шелковому пути от самого Китая? Так думают некоторые историки, занимающиеся историей еды и кулинарии. Алан Дэвидсон пишет в «Оксфордском компаньоне для еды»: «Паста с начинкой оказалась менее уязвимой при захвате территории пилавом, чем обычная лапша». Возможно, *манти* получили широкое распространение по Шелковому пути потому, что «сочетание мяса или подобной начинки и мучного конвертика удобны для культур кочевников и в целом для людей с очень простыми кухонными принадлежностями. Подойдет один котел, а начинку можно варьировать в зависимости от того, что имеется в наличии». Я также была склонна думать, что монгольские завоеватели, которые прошлись по Шелковому пути,

имели какое-то отношение к передаче пельменей, поскольку они являются неотъемлемой частью кухни на всем пути до Центральной Европы, западной границы империи Чингисхана. Подобные пельмени даже дошли до восточных границ империи в форме *манду*, пельменей с говядиной в Корее, и *манджу*, хлеба, который готовят на пару, в Японии. Тем не менее корни названия – *маньтоу* – остаются неясными. В мандаринском наречии китайского языка это слово означает что-то типа «хлеб варваров». Может ли это быть ссылка на монголов?

В любом случае там, на побережье Эгейского моря, в тысячах километров от места начала моего путешествия, восхитительные маленькие пельмени определенно напомнили мне о блюдах, которые охватывают всю территорию, которую я преодолела, вплоть до Китая. И одно замечание Асли также прозвучало как эхо: «Традиция гласит, что в ложке должно помещаться сорок штук. Свекрови таким образом оценивают своих невесток».

Асли определенно не соответствовала представлению о покорной невестке. Она выросла в семье, которая верила в реформы Ататюрка и уважала женщин в той же степени, что и мужчин. Ее свекровь не играла большой роли в ее жизни; они с мужем по имени Галук оставили его семью в Стамбуле и построили ресторан в Бодруме.

Несмотря на то что это поддерживало мою зарождающуюся фантазию о совместной работе с Крэйгом, я учитывала, как такое положение дел сработало в случае Асли. Хотя их семейная пара владела рестораном совместно, она была руководителем, а муж играл поддерживающую роль. Также Асли выполняла основную часть работы. Если не считать приготовления еды, она занималась бухгалтерией и маркетингом, отвечала на письма по электронной почте и запросы по телефону. Когда их сын возвращался из школы, она занималась им. Когда Галук не уходил рисовать и не читал, он часто сидел в баре с бокалом вина и жевал огурчики размером в палец. Я спросила у Асли, хочет ли она, чтобы он больше времени проводил в кухне, как я хотела видеть Крэйга в кухне рядом с собой.

– Нет, никогда! – ответила она. – До него я была замужем за другим человеком, который любил готовить, и это не сработало. Одного повара в доме достаточно.

Может, я в этом ошибалась – может, Асли была права. Не свидетельствует ли это о том, что бóльшая автономия женщины в отношениях неизменно означает, что она тянет на себе более тяжелую ношу?

Однажды ранним вечером, когда мы с Асли готовили, две женщины зашли выпить вина. Они обе были из Стамбула и часть

времени проводили на виллах, которые принадлежали им на этом курорте. Они стали наблюдать за тем, как мы с Асли готовили пилав с булгуром. Из стереоколонок неслась песня Пэтси Кляйн «Я всегда думаю о тебе», за ней последовал альбом песен Фрэнка Синатры. Асли давала мне указания, когда я пассеровала булгур в подсолнечном, а не оливковом масле, оказывая почтение происхождению блюда, перед тем как добавить мелко рубленные зеленые перцы, репчатый лук и помидоры. Она добавила воды и очищенные от кожицы, порезанные помидоры, а потом поставила смесь тушиться на медленном огне, перед тем как закрыть кастрюлю крышкой и дать булгуру дойти.

– Если хочешь, добавь тмин, но это необязательно, – сказала она мне.

– Я добавляю тмин, – сказала одна из женщин, куря сигарету. Она говорила с британским акцентом, у нее были большие голубые глаза, которые она получила в наследство от своих русско-кавказских предков.

– Я *никогда* не добавляю тмин, – добавила вторая.

К тому времени я уже привыкла к упрямству и своеволию турецких женщин, а в Бодруме эти свойства характера проявлялись в еще большей степени, чем где-либо. Бодрум известен как «женский рай» и имеет репутацию места, которое предлагает женщинам сбежать от ограничений, накладываемых исламом. Эти две женщины, как и многие другие, перебрались в приморский городок после развода. Асли все еще была замужем, и это являлось аномалией.

– Вскоре после того, как я сюда перебралась, я случайно столкнулась с подругой, и она сказала: «Добро пожаловать! Ты тоже развелась?» – вспоминала Асли.

– Количество разводов свидетельствует о том, что женщины больше не хотят мириться с тем, что делают мужчины, – сказала женщина, которая говорила с британским акцентом. – Турецкие женщины ушли вперед на десять лет по сравнению с мужчинами. Мы отличаемся более широким кругозором и непредубежденностью. Мужчины же консервативны.

Ее подруга согласилась с ней и добавила, что в обществе произошел серьезный сдвиг.

– В прошлом мы обычно чтили наших мужчин и чуть ли не поклонялись им, – сказала она.

– Я так далеко никогда не заходила! – воскликнула Асли.

– Я стригла ногти на ногах своему бывшему мужу, – добавила подруга. – Я косточки из винограда для него вынимала!

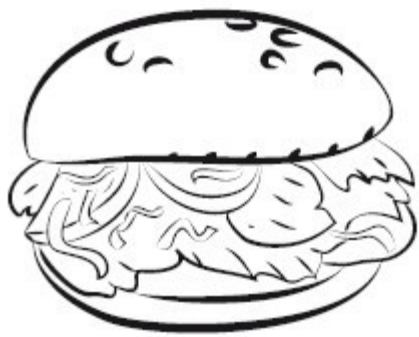
Я упомянула, что, проехав по всей Турции, видела очень большой диапазон женской автономии в стране, от женщин на

побережье, которые имеют свой бизнес и не согласны со многим мириться, до женщин на востоке, которым не разрешается свободно общаться в ресторанах и даже в их собственных домах. Асли с посетительницами сказали, что все дело в том, из какой социальной группы происходит женщина, и в ее образовании.

– Если вы не получили образования, то положение гораздо хуже. Турецкие мужчины уважают образованных женщин, или, по крайней мере, ими нельзя легко управлять, – сказала Асли.

Тут зазвонил ее мобильный телефон. Это был Галук, который хотел знать, во сколько она вернется домой и что будет на ужин. Асли ответила ему, что если он хочет есть, то лучше прийти в ресторан, потому что мы все еще продолжаем готовить.

– Видите ли, турецкие мужчины хотят, чтобы жены сидели дома, – сказала Асли. – Но он знает, что со мной это никак не получится. Мне повезло с мужем.



Когда булгур был готов, женщины ушли и появился Галук в поисках ужина. Он наблюдал, а Асли показывала мне, как готовить *сак кавурму* – кусочки говядины, которые нужно жарить, постоянно помешивая, с красным болгарским перцем и репчатым луком. *Сак* означает котел, который напоминает вок, и Асли подозревала, что само блюдо имеет китайское происхождение. Его до сих пор обычно подают во время остановок на шоссе.

– В любом случае это очень древний способ приготовления мяса, – сказала она.

– У него вкус еды кочевников, – добавил Галук. – А китайцы-кочевники… это тюрки!

Асли засмеялась. Несмотря на ее грубоватость и некоторую угрюмость и замкнутость, которые отличали и ее, и Галука, у них были неплохие отношения, в особенности в стране, где так много разводов. Да, казалось, что Асли несет на себе большую часть ноши, но организация дел в их случае срабатывала. Я часто замечала, как один из них тянется к руке другого или они обмениваются нежным взглядом.

Когда мы ели, я спросила у Галука его мнение о Турции.

– После Второй мировой войны Турция стала превращаться в страну западного мира, – сказал он. – Но нас никогда по-настоящему не уважали на Западе. Вместо этого мы – государство, которым манипулируют, мы находимся посредине, даже несмотря на наши сильные исторические связи с миром. Турцию часто называют мостом. Но мы больше, чем мост. Мы – страна.

– Мы никогда не вступим в ЕС, – сказала Асли. – Это христианский клуб! Они нас не примут.

– Если они пустили чехов, румын и болгар, то должны и нас принять, – спорил Галук.

Этот разговор частично утратил смысл несколько месяцев спустя, после того как в Европейском союзе возник хаос, а у Греции и Италии начались серьезные финансовые проблемы. Возможно, для Турции лучше, что они не входят в ЕС. По крайней мере, так стали считать турки.

Но тогда Асли перешла от размышлений о политике к подаче десерта – кусочки жареной засахаренной тыквы с капельками жирного *каймака*.

– Тебе нравится моя тыква? – спросила она у Галука. – Это важнее всего.

* * *

С курорта были видны три мерцающих на солнце греческих острова в Эгейском море, которые манили, как сирены в «Одиссее». Мой путь в Италию пролегал через острова. Я могла бы сесть на самолет за двести долларов и через два часа оказаться в Италии. Но полет на самолете казался неправильным после моего путешествия по суше. Я хотела путешествовать так, как это делали в старые времена до появления самолетов. Поэтому я выбрала более дорогой вариант, который включал быстроходный катер, ночной паром и поездку на автобусе по материковой части Греции и снова ночной паром. Моей целью было прибыть в Италию к Пасхе, до которой оставалось три дня с даты моего очередного отправления в путь. Рано утром я села на быстроходный катер в гавани Бодрума. До Греции было примерно 20 километров, и путешествие заняло меньше времени, чем долгие формальности на границе с каждой стороны. Паспорта очень внимательно изучали, перед тем как позволить пассажирам пройти сквозь официальные ворота в Европу.

Я ступила на крошечный греческий остров Кос и побродила

по городу, пока ждала ночного парома в Афины. Бело-голубой полосатый греческий флаг сменил красно-белый турецкий. Вместо римского появился греческий алфавит. На острове стояли две мечети, но церквей было гораздо больше, их шпили украшал греческий православный крест.

Признаки греческого экономического краха, который случился год назад, были везде – практически каждый второй магазин был или закрыт, или стоял пустым.

Я спросила, где найти ресторан, где подают местную еду, и в конце концов оказалась в «Mummy's Cooking», таверне на тихой улочке, которой заправляет одна семья. Мать семейства, полная дама, скорее бабушка, показала мне кухню, открыла крышки различных кастрюль, где готовилось жаркое из овощей, которое в период Великого поста готовится в гораздо больших объемах, чем обычно. Но я изголодалась по свинине, и мой аппетит еще усилился, когда я лицезрела палки салями и куски ветчины, свисавшие с крюков в гастрономе. Они наполняли воздух сладким ароматом копченостей. Также по пути я видела многочисленные вывески – предлагались свиные сувлаки, свиные гиро и сэндвичи с беконом.

Сын хозяйки усадил меня за столик и тут же принес тарелку с большой свиной котлетой, которую потушили, предварительно обжарив. Она была покрыта сыром, помидорами и репчатым луком. Я спросила его, как называется это блюдо.

– Это мамина свинина! У блюда нет названия! – ответил он, целуя кончики пальцев, а потом широко их разводя многозначительным жестом.

Свинину подавали с пилавом из риса и вермишели и фаршированными виноградными листьями, которые напомнили мне о Турции. А после обеда, пока я гуляла по городу, я видела самые разнообразные знакомые вещи. В одном кафе маленькие чашечки нефильтрованного крепкого кофе называли греческим кофе. В кондитерских желе, посыпанное сахарной пудрой, называлось «Greek Delights». Треугольники из вытяжного теста, фаршированные шпинатом, называли не *борек*, а *спанакопита*. В барах мужчины пили стаканчики анисовой водки *узо*, и от этих стаканчиков пахло подозрительно похоже на ракию. Турецкая сладость *халва* была переименована в *хайлоглу*. Мясо, которое жарилось на вертикальных вертелах, называлось *сувлаки* и *гиро*, а не кебабы. Я также увидела в меню много йогуртов, а после того, как я заказала йогурт в одном кафе, я проглотила огромный десерт – стакан жирного молочного продукта с медом и взбитыми сливками сверху. На самом деле йогурт был таким хорошим на протяжении всего Шелкового пути, что мне потом было сложно

наслаждаться им в других местах, в особенности в Америке, где «греческие» йогурты по непомерно высокой цене начали наводнять супермаркеты.

В ожидании парома я разговорилась с одной дружелюбной гречанкой. Она сказала, что греки и турки по сути одинаковые. Она определенно была такой же дружелюбной и гостеприимной, как турки, постоянно предлагала мне взять купленную ею коробку шоколадного печенья, после того как узнала, какое далекое путешествие мне предстоит.

– Когда я приехала в Турцию, у меня совсем не возникало ощущения, что я нахожусь за границей, – призналась она мне. – Все было таким знакомым.

– А как насчет религии? – спросила я.

– Да, этим мы отличаемся. Но я не понимаю, почему люди разных вероисповеданий не могут жить вместе?

Она рассказала мне про своего деда – историю, подобную многим, которые я слышала в Турции, только тут все было наоборот. Ее дед родился в Турции, но был вынужден переехать в Грецию, потому что был христианином.

Паром был восьмипалубным огромным судном с ресторанами, казино и каютами, которые были полностью заполнены пассажирами, стремящимися вернуться домой на праздники. Создавалось впечатление, что паром особенно популярен у греческих водителей грузовиков, которые загнали на борт свои машины, а также владельцев домашних животных, которые везли собак и кошек в переносках. Мне повезло, что удалось купить билет. Я быстро заснула, меня укачало легкое покачивание морских волн, но после полуночи я проснулась, так как начинался шторм. Я прогулялась по судну, качаясь, словно пьяная, хватаясь за поручни, чтобы удержать равновесие. Пассажиры и обслуживающий персонал спали на своих местах,

словно весь корабль попал под действие каких-то чар. Я ругала себя за решение отправиться на пароме, но вернулась в каюту и в конце концов тоже заснула.

Паром причалил у Афин на рассвете, поднимающееся над горизонтом солнце окрасило промышленную окраину древнего города медово-оранжевым цветом. У меня было свободное утро, я села на поезд в город и направилась в Акрополь. Но в то утро он был закрыт, потому что была Страстная пятница, и я отправилась бесцельно бродить и обнаружила большой рынок поблизости. Он был полон посетителей, которые дали мне ясно понять, что баранина так же важна для греков в Пасху, как для мусульман в Ид ад-дха. Меня несколько раз задели по лицу бараньей конечностью – торговцы с бочкообразными грудными клетками носили туши на спине. Бойко шла торговля на прилавках, где торговали посудой, они продавали большие вертела и грили. Помимо мяса на рынке продавали красивые маслины и оливки, которые по цвету варьировались от темно-фиолетовых до бледно-зеленых. Также предлагались большие куски сыра и банки с медом. Я купила всего понемногу, взяла такси до автобусного вокзала и едва успела. Автобус тронулся в путь, как только я в него села, и когда я опустилась на свое место, у меня очень сильно заболела голова. Помогло мое умение спать в некомфортабельных видах транспорта.

Когда я садилась на второй ночной паром, мигрень продолжала меня мучить. Везде вокруг я слышала голоса американцев. Я встречала очень мало американцев на Шелковом пути, но после приезда в Грецию они были везде – студенты, которые учатся по обмену, отдыхали во время весенних каникул, встречались семьи с плачущими детьми, пожилые пары с круизных судов гуляли по городу в дневное время. Я слышала разговоры о Болгарии и «Макдоналдсе», а также ворах-карманниках в Калифорнии. Слыша, как американцы болтают вокруг меня, мне внезапно стало одиноко. Я почувствовала, что оторвана от других людей. Но я не завидовала пешим туристам, которые бесконечно перебираются с места на место и жалуются на дорогу. Я почувствовала некоторое превосходство от того, что у моего путешествия есть цель, а у них ее нет. Но на самом деле есть ли она? Какую именно цель я преследую? Я все еще пытаюсь выяснить, откуда пошла лапша, или я утверждаюсь в своей независимости? И как я – мы – буду жить, после того как мое путешествие закончится?

Мне не пришлось долго раздумывать над этими вопросами бытия. После того как паром причалил в Апулии, американцы помчались с него со всех ног осматривать обычные

достопримечательности в Риме, Флоренции и Венеции, а каблук итальянского сапожка оказался целиком в моем распоряжении.

Су борек (турецкая лазанья)

6–9 порций

Для теста:

4 стакана обычной муки

1 чайная ложка соли

4 очень крупных яйца

12 листов вытяжного теста

Для начинки:

½ стакана измельченного сыра фета

1 стакан мелко натертого сыра кашар (или другой мягкий и нежный белый сыр типа моцареллы или проволоне)

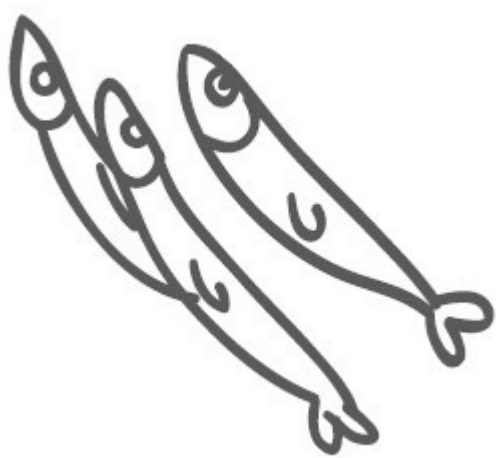
1 яйцо

½ стакана мелко нарубленной петрушки

8 столовых ложек (1 пачка) сливочного масла, растопить

Приготовление теста

Смешайте муку с солью и, используя яйца, приготовьте тесто, как описано в рецепте «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112). Разделите тесто пополам и, работая на большой, присыпанной мукой поверхности, раскатайте каждую половину так, чтобы получилась длинная полоса. Разделите каждую полосу на 6 частей. Скатайте каждую часть в шар, а потом рукой сделайте из шара плоский диск.



Время от времени посыпайте рабочую поверхность и поверхность теста небольшим количеством муки, чтобы тесто не прилипало. Раскатайте каждый диск таким образом, чтобы

получился круг, немного превышающий форму для выпечки диаметром 23 см, толщиной 2 мм. Точно подгоните под диаметр формы для выпечки. Проделайте то же самое с вытяжным тестом.

Приготовление начинки

Смешайте сыр фета, *кашар* (или другой сыр), яйцо и петрушку.

Предварительно нагрейте духовку до 180 °С. Поставьте кипятиться 2 л воды в большой кастрюле с толстым дном. Когда вода закипит, опустите в нее лист теста. Кипятите 1–2 минуты, извлеките лист теста и опустите его в большую кастрюлю с холодной водой. Затем аккуратно слейте воду с теста с помощью дуршлага – так, чтобы его не порвать. Повторяйте процедуру, пока не прокипятите и не сольете воду со всех листов теста.

Смажьте форму для выпечки небольшим количеством растопленного сливочного масла и выложите в нее 6 листов вытяжного теста, смазывая каждый 2-й или 3-й лист сливочным маслом. Поместите лист прокипяченного теста на вытяжное тесто и смажьте небольшим количеством сливочного масла; повторите процедуру с еще двумя слоями прокипяченного теста. Разложите треть начинки *борека* по третьему слою прокипяченного теста. Повторите последовательность выкладывания слоями с остальным тестом и начинкой. После того как последние листы прокипяченного теста будут выложены поверх последней трети начинки, положите 6 листов вытяжного теста поверх прокипяченного теста, снова смазывая сливочным маслом каждый 2-й или 3-й слой. Смажьте верхний слой сливочным маслом.

Выпекайте около 30 минут или до тех пор, пока корочка не станет золотистой. Охладите в течение 30 минут и нарежьте на 9 кусков, как поле для игры в крестики и нолики (а не клиньями), перед подачей.

Карниярик (фаршированный баклажан)

4 порции

½ стакана подсолнечного масла

4 длинных японских баклажана, очистить от черешка и снять кожицу чередующимися полосками

1 средняя луковица, натереть на терке

250 г говяжьего фарша (30-процентной жирности)

2 столовые ложки томатной пасты, разведенной в ½ стакана холодной воды

2 столовые ложки неострой пасты с турецким красным перцем (можно купить в средневосточной бакалейной лавке)

½ стакана порубленной петрушки

1 чайная ложка молотой паприки
½ чайной ложки сахара
½ чайной ложки соли
½ чайной ложки свежесмолотого черного перца
4 головки чеснока, мелко порубленного
4 куска помидора
2 маленьких зеленых болгарских перца, разрезанных пополам и очищенных от зернышек
1 столовая ложка оливкового масла
½ стакана холодной воды

Предварительно разогрейте духовку до температуры 180°C.

Нагрейте половину подсолнечного масла в большой сковороде на сильном огне в течение 2 минут, потом добавьте баклажаны. Позвольте им свариться, переворачивая время от времени, примерно 8–10 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми по всей длине. Снимите с огня, слегка охладите и надрежьте каждый баклажан по всей длине, но будьте осторожны, чтобы не разрезать насквозь, также не делайте надрез до самых концов. Выложите баклажаны в один слой, надрезанной стороной вверх, в форму для выпечки.

Вымойте сковороду и налейте в нее остатки подсолнечного масла. Поставьте на умеренно сильный огонь, добавьте лук и пассеруйте примерно 6–8 минут, пока лук не станет золотистым. Добавьте фарш и пассеруйте еще 10 минут, затем закройте крышкой и готовьте на слабом огне в течение 5 минут. Добавьте половину разведенной томатной пасты и половину пасты с турецким красным перцем. Затем добавьте петрушку, паприку, сахар, половину соли и черного перца. Размешивайте в течение 1 минуты, а потом снимите с огня.

Нафаршируйте баклажаны мясной смесью и посыпьте чесноком. Положите по кусочку помидора и половинке зеленого болгарского перца поверх каждого баклажана. В маленькой миске взбейте остатки томатной пасты, остатки пасты с турецким красным перцем, оливковое масло, остатки соли и черного перца и горячую воду. Вылейте в готовящееся блюдо.

Запекайте в предварительно нагретой духовке 15–20 минут. Сразу же подавайте.

Розовый борек (вытяжное тесто, фаршированное луком-пореем, сыром и медом)

8 бореков
½ стакана мелко нарезанного лука-порея, только белые части,

разделить на колечки

2 столовые ложки подсолнечного масла или масла канолы

170 г сыра фета, раскрошить (или рикотты, или творога)

1 яйцо

½ чайной ложки соли или меньше, если сыр фета соленый

8 листов вытяжного теста

1 яичный белок

2 столовые ложки жареного кунжута или семян калинджи

При жарке

Подсолнечное масло или масло канолы

При запекании

1 яичный желток, взбить

4 столовые ложки (половина пачки) сливочного масла

½ стакана меда

Поставьте маленькую сковороду на средний огонь, добавьте лук-порей и подсолнечное масло или масло канолы и пассеруйте 8–10 минут, пока лук-порей не станет мягким. Снимите с огня и переложите в миску среднего размера. Добавьте сыр фета или другой сыр, яйцо и соль и хорошо перемешайте.

Положите лист вытяжного теста на плоскую сухую поверхность. Используя примерно ⅛ часть начинки из лука-порея и сыра фета, выложите начинку в линию примерно на расстоянии 2,5 см от ближайшего края вытяжного теста. Заверните начинку в тесто, раскатайте фаршированное вытяжное тесто в длинную тонкую трубочку, смажьте небольшим количеством яичного белка внутренний край вытяжного теста, чтобы оно склеилось. Начиная с одного конца трубочки, скатайте ее в тугую спираль. Повторяйте заворачивать начинку и скатывать трубочки из остального вытяжного теста. Посыпьте жареным кунжутом или семенами калинджи.

При жарке

Возьмите глубокую сковороду, казан или любую другую широкую и тяжелую емкость для жарки и вылейте в нее подсолнечное масло или масло канолы, чтобы получился слой в 4 см, потом поставьте на сильный огонь на 5–6 минут. Добавьте изделия, располагая их так, чтобы они не прикасались друг к другу; при необходимости жарьте их партиями. Жарьте 3–4 минуты, пока не появится хрустящая корочка и они не станут золотистого цвета, затем переверните и жарьте еще 3–4 минуты. Снимите с огня и обмакните бумажными полотенцами.

При запекании

Предварительно разогрейте духовку до температуры 180 °C. Смажьте верх изделий взбитым яичным желтком и положите на них маленькие кусочки сливочного масла. Выпекайте 18–20

минут, пока не станут золотистого цвета.

Подавайте сразу же, с медом.

Долма (фаршированные виноградные листья)

12–15 долм

1 стакан круглозерного риса

½ стакана оливкового масла

2 средние луковицы

2 столовые ложки черной смородины или изюма

2 столовые ложки кедровых орехов

3–4 лука-пера, только белые части, порубить

1 столовая ложка мелко порубленной свежей петрушки

1 столовая ложка мелко порубленного свежего укропа

1 чайная ложка молотой корицы

1 чайная ложка мелко порубленного чеснока

1 чайная ложка мелко порубленной гвоздики

1 столовая ложка томатной пасты

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки свежесмолотого черного перца

½ чайной ложки сахара

12–15 молодых виноградных листьев, свежих или консервированных (или заменить листьями свежей капусты или листьями швейцарского мангольда)

1–2 лимона, нарезанных тонкими кусочками

Поместите рис и оливковое масло в большую сковороду и пассеруйте на среднем огне 3–4 минуты. Мелко порубите половину луковицы и добавьте ее в сковороду; пассеруйте еще 3–4 минуты, пока лук не станет мягким. Добавьте смородину или изюм, кедровые орехи, лук-перо, петрушку и укроп и готовьте еще 3–4 минуты. Добавьте корицу, рубленый чеснок и гвоздику и помешивайте еще минуту или две, затем добавьте томатную пасту; если смесь кажется сухой, добавьте пару столовых ложек воды. Добавьте соль, черный перец и сахар, помешивайте еще минуту или две, потом снимите с огня. (Рис все еще должен быть достаточно жестким.)

Бланшируйте виноградные листья 2–3 минуты в кастрюле с кипящей водой. (Если вы используете заранее приготовленные виноградные листья, то пропустите этот шаг.) Снимите с огня и слейте воду полностью.

Работайте с одним листом за один раз. Положите ложку начинки с горкой на одном конце листа, заверните начинку боковыми частями и сверните пакетом, по форме напоминающим полено, таким образом, чтобы начинка была закрыта со всех

сторон. Повторите процедуру с каждым листом.

Нарежьте толстыми кусками оставшиеся 1½ луковицы и выложите их в ряд в большой кастрюле с толстым дном. Добавьте слой долм, а сверху слой нарезанных кусочков лимона. Продолжайте выкладывать слоями лук, долмы и лимон, пока все долмы не окажутся в кастрюле. Закройте долмы тяжелым жаростойким блюдом, которое точно помещается в кастрюлю. Добавьте воды, чтобы прикрыть долмы, затем закройте кастрюлю крышкой. Доведите до кипения и готовьте на среднем огне, пока вся вода не впитается, а начинка не станет нежной. Снимите с огня и дайте остыть. Долмы обычно подают охлажденными, и их можно готовить на день или два вперед.

Кадинбуду кофте (кофте «женское бедро»)

4 порции
½ стакана круглозерного риса
2 столовые ложки подсолнечного масла
1 средняя луковица, мелко порубленная
450 г говяжьего фарша (30-процентной жирности)
3 яйца
½ чайной ложки соли
½ чайной ложки свежесмолотого черного перца
¼ стакана мелко нарубленной петрушки
2 столовые ложки мелко нарубленной свежей мяты
½ стакана муки
Растительное масло для жарки

Поставьте кипятить 1 л воды в кастрюле среднего размера. Добавьте рис и варите 8–10 минут, пока не достигнет состояния аль денте. Снимите кастрюлю с огня и слейте воду. Переложите рис в большую миску.

Налейте подсолнечное масло в большую сковороду, поставьте на сильный огонь и добавьте лук. Пассеруйте 4–5 минут, пока не станет коричневым. Добавьте половину говядины и пассеруйте еще 4–5 минут до полной готовности, разделив говядину на кусочки с помощью лопаточки. Снимите с огня и добавьте к рису. Добавьте к смеси мяса и риса неприготовленную говядину и 1 яйцо вместе с солью, черным перцем, петрушкой и мятой. Смешайте руками (как месите тесто), мешайте 2–3 минуты.

В миске среднего размера взбейте 2 оставшихся яйца. Муку насыпьте в другую миску.

Поставьте большую сковороду на сильный огонь и налейте растительное масло, чтобы получился слой толщиной 2,5 см. Нагревайте 6–8 минут или до тех пор, пока брошенное на

сковородку рисовое зернышко не начнет сразу шипеть.

Пока нагревается масло, сделайте из смеси риса и говядины овальные пирожки размером с ладонь. Опустите пирожки по одному зараз во взбитые яйца, потом обваляйте в муке. Жарьте пирожки партиями, чтобы их не было на сковороде слишком много одновременно, жарить по 4–5 минут с каждой стороны, пока не появится хрустящая корочка коричневого цвета. Подсушите бумажными полотенцами и сразу же подавайте.

Манти (турецкие пельмени)

4–6 порций

Для теста:

4 стакана обычной муки

2 стакана воды

Для начинки:

450 г фарша мяса молодого барашка или говядины

½ стакана мелко порубленного лука

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка свежесмолотого черного перца

Для соуса:

1 стакан йогурта

3–4 зубчика чеснока, мелко порубленного

1 столовая ложка мелко порубленной свежей мяты

1 чайная ложка молотого сушеного перца чили

Для приготовления пельменей:

1 пучок лука-пера, только белые части, тонко нарезать кольцами

8 столовых ложек (1 пачка) сливочного масла

¼ чайной ложки соли

1 столовая ложка паприки

¼ стакана измельченных грецких орехов

Приготовление теста

Используйте муку и воду, следуя указаниям по замешиванию и раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112).

Приготовление начинки

Возьмите миску среднего размера и смешайте молотое мясо молодого барашка или говядину с луком, солью и черным перцем.

Приготовление соуса

Смешайте йогурт, чеснок, мяту и молотый перец чили; держите в холодильнике до времени подачи.

Приготовление пельменей

Раскатайте каждую порцию теста в один длинный лист и нарежьте квадратиками, каждая сторона которых составляет 2,5 см. Положите понемногу начинки в центр. Соедините противоположные уголки квадратика вместе и защипните края, сформировав треугольник.

Соедините противоположные края треугольника и защипните их так, чтобы получился круг. Повторите процедуру для всех пельменей.

Вскипятите 2 л воды в большой кастрюле с толстым дном. Добавьте половину колечек лука-пера. Варите пельмени в кипящей воде партиями, примерно по четверти за один раз, по 4–5 минут. Слейте и повторяйте процедуру, пока все *манти* не будут готовы.

Пока *манти* кипят, растопите половину сливочного масла в большой сковороде и добавьте половину соли, половину паприки и половину грецких орехов. Добавьте половину пельменей, встряхните и разделите по нескольким тарелкам для пасты. Повторите процедуру с оставшимися пельменями.

Сразу же подавайте, приправив каждую тарелку оставшимся луком-пером и йогуртовым соусом.

Италия
Switzerland
Austria
Hungary
Slovenia
Croatia
Bosnia and Herzegovina
France
Venice
Po River
Parma
Modena
Bologna
Turin
Florence
Siena
Rome
Bari
Naples
Naples
Adriatic Sea
Tyrrhenian Sea
Ionian Sea
Mediterranean Sea
SARDINIA
SICILY
Algeria
Tunisia

Италия

12

Я никогда не думала, что от еды можно так устать.

Большая трапеза не была для меня чем-то новым благодаря гостеприимству на всем Шелковом пути. Но Италия превзошла все предыдущие страны.

Я приехала в Апулию, каблук итальянского сапожка, область, известную своими давними связями с Грецией еще с древних времен, а также *кавателли и орекьетте*, которые делают в форме ушек. Они интриговали меня своим сходством с лапшой шефа Джана. Моего гида звали Даниэла. Это была энергичная женщина примерно двадцати пяти лет с короткой неровной стрижкой, в кожаном пиджаке. Мне повезло, что удалось ее найти. Из-за плохого состояния экономики на юге страны многие люди отправились на север в поисках работы, и осталось очень мало тех, кто говорит по-английски. Но Даниэла после учебы в аспирантуре, где она специализировалась по иностранной литературе, год назад вернулась домой, чтобы закончить диссертацию. Я нашла ее через сеть бывших коллег и друзей, и она любезно пригласила меня на неделю – питаться и готовить вместе с ее друзьями и семьей.

Всего через несколько часов после того, как мой паром причалил в Бари, я приехала в близлежащий город Монополи и оказалась на субботнем обеде вместе с Даниэлой, ее женихом Сандро (с которым она знакома с детства) и семьей Сандро. Будущая свекровь Даниэлы по имени Мария-Антуанетта (я подумала, такой ли у нее характер, как предполагает имя) приготовила типичный семейный обед; все ее взрослые дети, которые проживали дома, наблюдали за процессом приготовления еды. Трапеза началась с *буррaты*, божественного усовершенствования свежей моцареллы – середина заполнена липкой, сладкой и сочной рикоттой – и *пиццы ай карчиофи*. Пицца отличалась от всех, которые я когда-либо пробовала: Мария-Антуанетта запекла пассерованные артишоки, ветчину прошутто и молодую баранину вместе с сыром моцарелла между двумя слоями теста. Корочка была слоистой, легкой и пахла белым вином. (Я не видела, чтобы вино использовалось в виде ингредиента при приготовлении еды, с тех пор как уехала из Китая.) Затем были поданы эти самые *кавателли* в форме ушек вместе с соусом быстрого приготовления из томатов черри, чеснока, моллюсков и мидий, а также *quanta basta* – большим количеством – оливкового масла. Мы вычистили наши тарелки сырым фенхелем и морковью перед десертом, это был пирог в

форме ягненка с начинкой из марципана.

Как только обед закончился, мы с Даниэлой отправились на ужин в дом ее бабушки, расположенный в нескольких кварталах. Когда мы появились у бабушки, она как раз заканчивала с тестом для пиццы – обрабатывала его в кухонном комбайне. Она раскатывала пасту на *мадиа* — большом деревянном подносе, перед тем как придавать форму *кавателли*. Метод поразительно походил на то, как вермишель «кошачьи уши» готовится в Китае: она сдавливала кусочки теста размером с точилку для карандашей большими пальцами, а потом быстро вытягивала их в тугие завитки. Но она предпочитала форму *орекьетте*, для чего требовалось немного больше мастерства. Она сжимала несколько бóльшие куски теста между ножом для нарезки масла и *мадиа и* нарезала их более свободными завитками, будто тонкие кусочки масла. Бабушка их переворачивала и натягивала на большой палец, чтобы сделать углубление. Она оставила орекьетте сушиться на пару часов, чтобы сохранили форму, затем быстро сварила в кипящей воде. Она бросила их в божественное соте из анчоусов, репчатого лука, жареных хлебных крошек и ботвы репы. У этой смеси был приятный горьковатый вкус, как у ботвы брокколи. Каждый круглый кусочек пасты был идеальным местом для божественного соуса. Как и в случае с пастой, которую мы ели на обед, это блюдо под названием «*орекьетте сон ле чиме ди рапа*» (орекьетте с ботвой репы) было откровением: паста и соус являлись единым целым, все это смешивалось вместе на сковороде, куда также добавлялось немного воды, в которой варились изделия.

Для подачи с пастой бабушка испекла картофельную лепешку и пожарила дюжину артишоков в болтушке из яиц, только что натертого сыра пармиджано-реджано и белого вина. Она скатала тонкие кусочки телятины, закрепила их зубочистками, а потом потушила, предварительно обжарив, в томатном соусе. *Цукини алла поверелла* (цукини для бедных) бабушки Даниэлы, несмотря

на название, были чем угодно, только не бедными: она поджарила тонкие кусочки высушенных на солнце цукини, перед тем как посыпать их чесноком, мятой и полить красным винным уксусом. После того как мы все съели, из духовки появилась пицца ди рикотта. (Я узнала, что пицца означает любое блюдо типа пирога, оно может быть как острым, так и сладким.) Вначале я отказывалась от десерта, настолько я была сыта после кулинарного изобилия этого дня. Но затем люди, с которыми я ужинала, стали меня убеждать попробовать и его, и я поддалась искушению рикотты, лимона, корицы и тертого шоколада.

На следующий день в воскресенье была Пасха. Шарлотта и Мейлинг, две мои давние американские подруги, которые в это время как раз путешествовали по Италии, присоединились ко мне во время фестиваля еды, в котором я участвовала. Предусмотрительная Мейлинг презентовала мне в большом количестве таблетки с лактозой, чтобы помочь моему организму переварить итальянскую еду, в которой используется много молочных продуктов. Мы завтракали в гостинице, и подарок пришелся очень кстати. Как раз в этот момент перед нами на стол поставили капучино вместе с вялыми итальянскими круассанами, которые называются *корнетти*. То, что итальянцы ели на завтрак, стало новым подтверждением моей теории: в странах с лучшей кухней в мире игнорируют завтрак. Турция была скорее исключением из этого правила. И позднее в тот день я пожалела о лишних утренних калориях.

На обед мы присоединились к Даниэле и ее семье в уютной траттории под названием «San Domenico», которая располагалась рядом с главной площадью города. Я представляла, что в Пасху люди будут есть дома, но большинство итальянцев в большие праздники, включая Рождество, едят вне дома, чтобы дать отдых домашнему повару – обычно это мать семейства. В городе наблюдалось оживление перед обедом, но как только пробил час, главная площадь полностью опустела, поскольку все отправились есть в какие-то заведения. Родственники Даниэлы оделись так, как ходят в церковь, хотя этим утром они не ходили на службу; они предпочитали отмечать Пасху едой, а не молитвами.

Мы устроились для долгой трапезы, которую я могла бы назвать кулинарным марафонским забегом, в зале, где могли разместиться четыре большие семьи. Все налили в бокалы шардоне или местное красное вино под названием «Negroamaro», и мы выпили за праздник. Официанты принесли целый ряд закусок: креветки с сырыми натертыми артишоками и тертым сыром пармиджано-реджано; треску, обжаренную на сковороде, с сальсой из томата и петрушки; жареного осьминога с пюре из

желтого перца; сырого лосося, который назывался *крудо*. Он был очень мелко порублен, заправлен оливковым маслом первого отжима и полит выдавленным на него лимонным соком. Нам также подали запеченных мидий в панировочных сухарях и блюдо, которое говорило о своем сельском происхождении, – баранью голову, тушенную в глиняном горшке под названием *пигнатта*.

Когда тарелки унесли, брат Даниэлы, темноволосый ухоженный молодой человек по имени Франческо, объявил:

– А теперь начинается обед.

Принесли три разные пасты, одно блюдо за другим, и каждое казалось лучше предыдущего: *орекьетте* с соленой свининой и помидорами; легкое ризотто с аспарагусом; и последним было мое любимое – длинные полоски пасты с густым томатным соусом и с добавлением свежих морепродуктов. Это блюдо называлось *мальтальята алла пескаторе* – «плохо нарезанная паста рыбака». Это было что-то типа «цукини для бедных» – скромное название для великолепного блюда. Я вытерла хлебом остатки соуса на своей тарелке; если хлеб используется для такой цели, его называют *скарпетта* – «маленькие башмаки».

Я узнала, что хлеб так же важен для итальянцев, как и для всех других людей, проживающих на Шелковом пути.

Официанты принесли еще еды: *секонди,* то есть вторые блюда – огромные креветки, приготовленные на гриле и приправленные просто крупной солью, лимоном и петрушкой. Как и за столом у Марии-Антуанетты в предыдущий день, тарелки мы вытирали фенхелем с резким анисовым запахом, после чего официанты вернулись с десертами – вазочками с лимонным джелато. Каждый кисло-сладкий кусочек легко танцевал у меня на языке. Я поняла, что с едой мы закончили, когда принесли кофе эспрессо. Но затем официанты еще налили всем лимонного ликера под названием *лимончелло*, который способствует пищеварению и позволил нам еще немного задержаться. Наконец официанты пришли в последний раз с чеком, который был всего на тридцать евро (менее сорока долларов) на человека.

– Это очень дорого? – спросила Даниэла, увидев шок на лицах моих подруг и на моем собственном.

Мы с подругами поблагодарили Даниэлу и ее семью и отправились еще на одну трапезу: на ужин нас пригласил знакомый знакомого. Но в тот вечер мои вкусовые рецепторы были перегружены, а голова кружилась от вина. Я съела всего несколько кусочков и едва ли запомнила, что подавали. Как мне кажется, именно поэтому ни один иностранец не написал хорошей книги про Италию: они были слишком пьяны от еды и

вина и каждый вечер отправлялись спать с затуманенной удовольствиями головой. Единственное блюдо, которое я смутно помню, – это что-то связанное с кониной. То ли тефтели, то ли пирожки? Было ли оно приправлено пармиджано-реджано или сыром из овечьего молока? А не ела ли я это мясо в Киргизстане? Но в тот вечер мои путешествия по Шелковому пути казались далекими воспоминаниями, унесенными закусками, пастами и новыми пиццами, которые я переварила за последние тридцать шесть часов.

* * *

Я наконец добралась до Италии, но мне еще предстояло многое исследовать. После Апулии я отправлюсь в Неаполь и область Эмилия-Романья – гастрономические центры на юге и севере Италии соответственно. В Неаполе я узнаю простую истину, стоящую за восхитительной едой Южной Италии. В Эмилии-Романье я буду делать пасту со *сфольине* – женщинами-поварами, которые преданы постепенно исчезающему ремеслу. И только после этих паломничеств я окажусь в Риме, где идея отправиться в это путешествие впервые пришла мне в голову.

Если не считать Китая, то Италия была для меня гораздо более знакомым местом, чем любое другое, которое я посетила. Но во время предыдущих поездок сюда я узнала, что мои частые посещения ресторанов «Olive Garden» в детстве и работа официанткой в сицилийском ресторане во время учебы в колледже мало что сделали для подготовки меня к настоящей итальянской еде. Итальянцы не едят креветки скампи или фетучине альфредо, блюдо спагетти болоньезе существует только на другой стороне Атлантики. Большинство итальянских поваров используют очень мало чеснока и много репчатого лука и лука-шалота. Верх пасты так же часто посыпают петрушкой, как и базиликом, и последний всегда сырой – его никогда не обрабатывают тепловым способом. Многие соусы для пасты не пузырятся на плитах по нескольку часов, их готовят быстро, как и сами макаронные изделия. Итальянцы редко используют бальзамический уксус, оставляя эту дорогую приправу для особых случаев. То, что продается в супермаркетах и ресторанах за пределами Италии, является дешевой подделкой, до которой не снизойдет ни один итальянец.

Но даже хотя у меня имелось некоторое представление об Италии и ее кухне, Апулия оказалась для меня совершенно новой территорией. Это место не включено в большинство

туристических маршрутов, у него нет славной истории и культуры, как у ассоциируемых с Тосканой, Венецией или Римом, но именно поэтому я ее и выбрала. Я уже побывала в местах, где обычно бывают туристы, и мне хотелось чего-то более аутентичного. В Апулии сады с искривленными оливковыми деревьями цвели и разрастались под ярким, обжигающим солнцем, очень отличным от мягкого свечения в Тоскане. Я просыпалась и видела голубое небо, смотрела в окно на точно такое же голубое и спокойное море. Я слышала про восхитительную кухню региона, которая была средиземноморской, но несла в себе и намеки на близость Востока. Только что приготовленная паста напоминала китайскую, популярный сыр под названием *качокавалло* напоминал турецкий *кашар*, а жители Апулии, как и большинство итальянцев и представителей стран на Востоке, трепетно относились к хлебу.

Во время еды итальянцам требуется какой-то хлеб (даже больше, чем паста), а жители Апулии еще очень любили сухой хлеб, который напомнил мне о Востоке. Они ели небольшие пакеты сухих тостов на завтрак, а пакеты с кростини были в больших количествах выставлены на полках в супермаркетах. В Апулии сухие булочки над названием *фризелле* макали в воду и сбрызгивали оливковым маслом, добавляя помидоры и орегано; сладкое сухое печенье бискотти подавали вместе с кофе эспрессо. Версия этой традиции простирается до западной границы Китая. Неужели склонность к кочевой жизни идет от Китая до Средиземного моря? Сухой хлеб был идеальной едой во время путешествий – он легкий, транспортабельный, и маловероятно, что он испортится в пути. Христофор Колумб, как можно предположить, взял с собой что-то типа сухого печенья, когда отправился в плавание в западном направлении в поисках Дальнего Востока, а вместо этого открыл Америку.

Несмотря на многочисленные кулинарные связи и общность, в каждом регионе Италии также сохранились свои особые блюда. В Апулии меня эти отличительные традиции снова поразили. Я попробовала там блюда, которые очень редко попадались мне во время моих путешествий дальше на север Италии, не говоря про другие страны: например, пюре из стручковой фасоли, подаваемое с диким цикорием и хлебными тостами; сырые морские ежи, разрезанные и подаваемые как сашими или приготовленные с оливковым маслом, чесноком и пастой; баклажаны, смешанные с мятой и сыром пекорино, а потом пожаренные как легкие, аппетитные тефтели.

Греки поселились в Апулии в VIII веке до нашей эры, и

область сохранила свое лицо, напоминая о том, что Италия была объединена в середине XIX века. Ранее полуостров состоял из враждующих городов-государств. Жители Апулии в большей степени ассоциировали себя с греками, которых называли своими братьями. В некоторых деревнях до сих пор говорят на диалекте греческого языка под названием «грико». Город Даниэлы называется Монополи, что на греческом означает «единственный город». Твердость, стойкость и независимость жителей Апулии отличает их от более утонченных, изнеженных соотечественников на севере.

Жители Апулии так слабо идентифицируют себя с другими итальянцами, что мало гордятся и мало знают наиболее известных героев Италии, включая Марко Поло. Однажды вечером за ужином друг Даниэлы по имени Джузеппе сказал мне, что большинство жителей Апулии имеют только смутное представление об этом исследователе.

– Правда? – скептически спросила я.

Чтобы это доказать, Джузеппе собрал вокруг нас своих друзей и спросил, чем знаменит Марко Поло. За вопросом последовало почесывание затылков.

– Он изобрел телескоп?

– Он открыл Америку?

Никто не связал Марко Поло с его путешествиями на Восток и тем более с макаронными изделиями.

– У нас слишком много исследователей, чтобы помнить их всех, – пожал плечами один гость. – К тому же он венецианец. Мы ничего не знаем про венецианцев.

Но жители Апулии, как и другие итальянцы, демонстрировали типичные замашки мачо. После знакомства с двумя моими американскими подругами Джузеппе хвастался перед ними и навязчиво флиртовал, словно выполняя обязанность итальянских мужчин, которую они на себя возложили.

– Мне хотелось бы продолжить нашу беседу после ужина, – сказал он обеим многозначительно. – Может, прогуляемся по берегу?

Однако Джузеппе знал, что со мной даже не стоит начинать подобное, поскольку был в курсе, что я замужем. Но он спрашивал меня про мужа. Где он? Почему он не путешествует вместе со мной? Что мы считаем своим домом? Хорошие вопросы.

У нас сложились комфортные платонические отношения, и Джузеппе объяснил психологию итальянского мужчины.

– Мы все – маменькины сынки, – сказал он. – Все в наших отношениях связано с нашими мамами… Мы – мачо и

чувствительны. – Сам он был юристом, который до недавнего времени работал в Милане, затем решил открыть собственную фирму в родном городе. Он сказал, что Милан – это бешеная погоня за богатством и успехом. – Милан подобен Америке. Все связано только с работой. Работа, одна работа. – В Апулии же он мог подолгу обедать и вести нормальную жизнь.

В южной части Италии неторопливый обед был практически обязательным. Однажды нам с Даниэлой требовалось быстро пообедать. Когда мы остановились у ресторана, где был заказан столик, гид взглянула на часы и заколебалась.

– Может, нам стоит поехать в другое место, – сказала она. После этого ресторана у нас была назначена встреча на винодельне.

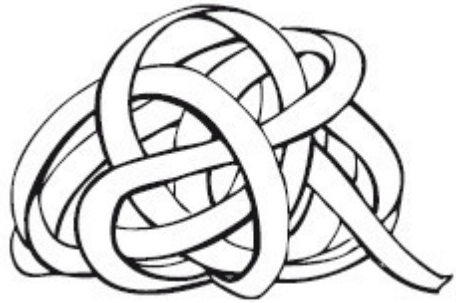
– Но почему? – спросила я, ведь у нас оставалось полтора часа.

– Ну, я… никогда не обедала меньше двух часов. Дома – да, можно быстрее, но не в ресторане! – сказала она.

– Давай попробуем, – решила я.

Когда мы сделали заказ, смущенная Даниэла попросила официанта сделать все побыстрее. Он скорчил гримасу, как будто мы просили о чем-то неприличном, и исчез в кухне. Мы закончили еду чуть больше чем за час, пропустив обычный кофе эспрессо и *диджестиво*. Но этот опыт научил меня важности двухчасового обеда. Я испытывала крайне неприятные ощущения все время на винодельне и чувствовала, что меня раздуло от пасты, которую я толком не прожевала и не переварила. Мне также было сложно сконцентрироваться, так как я не получила свей дозы кофеина.

Легко могло сложиться впечатление, что еда у итальянцев – это сплошное обжорство. Но сидя в кафе на площади в одном оживленном городе, я подняла голову от своего второго джелато и заметила, что лишний вес есть только у очень небольшого числа итальянцев. (Единственным исключением в поле зрения была довольно полная *Нонна*, но бабушкам в Италии все может сойти с рук, вероятно, даже убийство.) Более молодые женщины были очень стройными и модными. Я задумалась, как им это удается, учитывая, сколько подают еды, куда бы я ни пошла.



Мои новые итальянские друзья объяснили мне, что все очень просто. Есть определенные правила еды. День начинается с завтрака, который включает не больше одного сухого *корнетто* или пакетика сухих тостов. Это запивают эспрессо или капучино. Капучино достаточно калориен, и многие итальянцы считают его едой. Когда я однажды после обеда совершила отвратительный поступок – заказала капучино, – мои друзья покраснели от смущения, словно говоря: «Что подумает официант?» – и стали меня укорять:

– Мы не пьем капучино после одиннадцати утра!

Итальянцы не перекусывают. К моему большому удивлению, даже в больших городах типа Рима нет уличных торговцев едой. «Если мы хотим перекусить, то мы выкуриваем сигарету», – сказал мне в дальнейшем один римский друг. Едят строго за столом, в установленные часы. Бестактно есть стоя или на ходу, позорно есть и в дороге. В отличие от китайских поездов, где постоянно жуют, итальянские пассажиры воздерживаются от еды в поезде, даже в часы обеда или ужина. Те же самые правила распространяются и на автомобили: однажды во второй половине дня, когда я спешила на встречу, я тщетно искала ресторан, в котором обслуживают клиента, не выходя из автомобиля, затем неправильно припарковалась перед пиццерией. Отъезжая с куском пирога на коленях, я чувствовала, что нарушила не только правило дорожного движения.

Я также задумывалась, как итальянцы могут переварить три блюда – меню были разделены на закуски, *прими* – или первые блюда (что-то с пастой или ризотто), и *секонди*, или вторые блюда, – пока не поняла, что только иностранцы типа меня чувствуют себя обязанными съесть все три. Большинство итальянцев едят закуску, или *примо*, или *секондо*, а три блюда заказывается только в особых случаях. Будь то дома или в ресторане, но паста обычно подается четко установленными порциями по сто граммов. Если макаронные изделия

выкладывают на тарелку, они занимают не больше места, чем компакт-диск. Многие женщины едят пасту раз в день. Итальянцы пьют воду, вино или кофе эспрессо, а не содовую воду, сок или пиво с большим количеством калорий. Десерт обычно состоит из не более чем детской порции джелато или фруктового салата, который оживляют небольшим количеством сахара и лимоном.

Самое важное: я узнала в Апулии, что приготовление пищи – это демонстрация любви к своим близким. Именно это делает еду полезной и питательной.

Ужины у Даниэлы, ее друзей и членов семьи начинались около девяти часов вечера. Я помнила про более позднее начало ужина, чем принято у нас, по последнему посещению Италии вместе с Крэйгом – иногда мы заходили в пустые рестораны около семи тридцати и практически умоляли персонал нас обслужить. А здесь, в Апулии, десять вечера в будний день не считалось поздним временем; Даниэла могла собрать дюжину друзей и родственников на *панцеротти* – жареные пирожки-конвертики из мягкого теста, фаршированные моцареллой и томатным соусом. Не было никаких церемоний. Вместо того чтобы чувствовать себя неловко и ждать, когда другие начнут есть, все просто наполняли свои бокалы вином и ели. В дополнение к *панцеротти* Даниэла подала кусочки свежей моцареллы и жаренные на гриле баклажаны, нарезанные кусочками и сбрызнутые оливковым маслом. На десерт мы ели фрукты, шоколад и *цепполе* – сицилийские пончики с кремом. Когда один гость свалился со стула, все хлопали в ладоши и смеялись.

Именно в тот вечер Джузеппе спрашивал своих друзей про Марко Поло. После того как никто не смог дать правильный ответ, я попросила всех назвать их самое любимое блюдо. Вначале они стали возражать, говоря, что «это подобно тому, как выбирать любимого члена семьи!». Но затем все-таки стали называть теперь уже знакомые мне названия блюд, включая восхитительные *орекьетте* с ботвой репы и пасту с морскими ежами.

– А какая у *вас* любимая еда? – спросил кто-то у меня.

– Да, да, мы хотим знать, какая у вас любимая *американская* еда, – настаивал второй гость.

Я задумалась на мгновение. В конце концов, что считается американской едой? Пицца или лазанья? Они станут спорить, что это итальянские блюда. Я пыталась придумать что-то уникальное для Южной Калифорнии, но на ум приходили только мексиканские блюда.

– Гуакамоле, – выпалила я.

Это вызвало ответную реакцию.

– Я столько раз видела гуакамоле в фильмах, но ни разу не ела! – воскликнула Даниэла.

Она была так заинтригована, что я обещала приготовить это блюдо для нее на следующий день.

* * *

Авокадо, фрукт с американского континента, только недавно появился в Италии. Этот фрукт периодически появляется на рынках в Пекине, ориентированных на иностранцев, в Стамбуле он появлялся как часть нового *мезе*, но по большей части отсутствовал на Шелковом пути. Мы с Даниэлой приехали к ее бабушке на следующий день с полным пакетом из супермаркета, в котором лежали и плоские маисовые лепешки тортильи, которые в Мексике заменяют хлеб. Бабушка приветствовала нас, по нескольку раз поцеловав в щеки.

– Ты сегодня хорошо ела? – спросила она у Даниэлы, напомнив мне, как китайцы приветствуют тех, кого любят, затем добавила: – Что ты ела? Ты слишком худая!

Она заглянула в наш пакет, чтобы рассмотреть таинственные фрукты. Поскольку внучка описала их как «мягкие», она призналась, что ожидала что-то типа банана.

Мы устроились в бабушкиной кухне. В этом помещении также и жили, я много раз видела подобное по всему Шелковому пути. Если не считать обычные кухонные принадлежности, то тут также стоял диван, телевизор с плоским экраном и большой обеденный стол. Столовой, к которой нужно было идти по коридору, не пользовались. Снаружи на балконе стояла вторая плита и печка для выпечки в жаркие месяцы и жарки во фритюре на протяжении всего года.

Работая за обеденным столом, я размяла в миске авокадо с репчатым луком, петрушкой (в качестве замены кинзы), лаймом, помидорами, молотым перцем чили, солью и черным перцем. Попробовав смесь, бабушка решила, что получится приличная закуска. Даниэла практически приплясывала, макая лепешки в острое зеленое пюре, мою любимую еду для заедания стресса. Я непреднамеренно выбрала блюдо, которое она считала таким же американским, как яблочный пирог.

– Знаешь, здесь, в Италии, по крайней мере на юге, мы все еще верим в американскую мечту. Мы думаем, что у вас в стране все отлично, у нас эта мысль засела в головах, – сказала она. Я сказала, что чувство взаимно, мы слишком романтизируем Италию.

А затем бабушка принялась за приготовление эпической трапезы, главными в которой были мидии и рис – этот еще один важный продукт, попадающийся на всем Шелковом пути, который закрепился даже в Италии. Она разрезала несколько кусочков чеснока вдоль и извлекала пробивающиеся зеленые стебельки из каждого, сжимая при этом зубы. Как она пояснила, «Мы вынимаем душу из дьявола». В форме для выпекания она разложила кусочки картофеля, очищенные мидии и круглозерный рис арборио, затем щедро посыпала чесноком вместе с петрушкой, сыром пармиджано-реджано и пекорино. Затем она налила немного куриного бульона и поставила блюдо в духовку.

Я подумала о том, как тщательно бабушка готовит блюда. Она была кладезью рецептов, которые никогда не записывала. Приготовление еды было для нее утешением – в эти дни она мало выходила на улицу, но все еще могла общаться, готовя еду для любимых ею людей. Ее рост составлял едва ли полтора метра, она фактически жила у своего обеденного стола, работала очень точно и тщательно, ее вьющиеся светлые волосы были аккуратно уложены, чтобы не лезли в глаза. Чем бы она ни занималась – будь то нарезка клубники тонкими кусочками, чтобы выложить на торт, или придание нужной формы маленьких ушек пасте, – она уделяла этому все свое внимание, словно это было единственное дело, которое имело значение.

Ее стиль приготовления пищи был умирающим искусством – в Италии и в других местах.

Воспитание бабушки Даниэлы напоминало то, как растили женщин на Востоке. Она родилась в 1930-е годы во время эры Муссолини и училась только до пятого класса. Она сказала мне, что в годы своей молодости жила в обществе, подобном тому, которое я видела в Иране: неженатым мужчинам и женщинам не разрешалось вместе ходить по улицам; она никогда не работала вне дома, но считала себя более свободной, чем другие женщины. «Некоторым моим подругам вообще не разрешалось никуда ходить без мужей», – сказала она. Даже теперь религия остается центром ее жизни. Она все еще молится каждый день и до недавнего времени каждую неделю посещала церковную службу. На самом деле в южной части Италии до сих пор можно встретить на улицах женщин, закутанных во все черное, католики так же набожны, как очень религиозные мусульмане.

Традиция – вот что сохранило бабушкины блюда, но она также и ограничила ее выбор. Я начала понимать, что люблю слово «традиционный», если оно относится к еде, но не люблю, если оно относится к женщинам. А может ли быть одно без другого? Даниэла, ставящая перед собой профессиональные цели,

приготовлением пищи не интересовалась. Как и многие другие молодые женщины, с которыми я познакомилась во время своего путешествия, включая сестру Нура и Ясмин в Иране, Даниэла ассоциировала приготовление еды, например пасты, и выпечку со сдерживанием прогресса, приверженностью старым, отжившим традициям.

Я не могла их винить за то, что не хотят готовить. Когда я росла, меня тоже не интересовало приготовление пищи. Мои родители никогда не ждали от меня, что я этому научусь, считая, что это не нужно для моего будущего. И я им благодарна за это. Я сама по доброй воле пришла к приготовлению еды, мне тогда было уже за двадцать, и хотя во время брака я начала возмущаться, не желая этим заниматься, все равно приготовление еды было и остается в большей или меньшей степени «факультативным занятием». Я не стала бы меняться местами с бабушкой Даниэлы. Но тем не менее было о чем жалеть, если ее способ приготовления еды будет утерян. Я не могла не думать, кто будет готовить ее *орекъетте кон чима ди рапа* или ее рис с мидиями, после того как ее не станет.

13

После недели *дольче виты* в Апулии я с неохотой паковала чемоданы. Я колебалась насчет своей следующей остановки, Неаполя, но мои друзья из Апулии убедили меня, что я должна туда поехать. Неаполь – это место рождения многих итальянских кулинарных традиций, от пиццы до *рагу* и восхитительного пирожного, пропитанного ромом, под названием *баба*. Это один из крупнейших портов Италии, поэтому у города никогда не прекращались связи с Востоком, и он имеет интересное прошлое. И – как заявил один знакомый – это красивый город.

Красивый? Это слово я бы никогда не ассоциировала с Неаполем. Мы с Крэйгом планировали посетить его во время нашего предыдущего отдыха в Италии. Во время поездки на машине из Помпеи к Амальфийскому побережью мы думали провести там ночь, впитать в себя атмосферу и насладиться кусочком знаменитой на весь мир пиццы. По мере приближения к городу мы увидели ряды социальных домов, дымящиеся горы мусора и ветхие фабрики, все это показалось слишком зловещим. Вместо того чтобы свернуть с автострады, мы поехали дальше в Амальфи.

Мои друзья из Апулии все поняли.

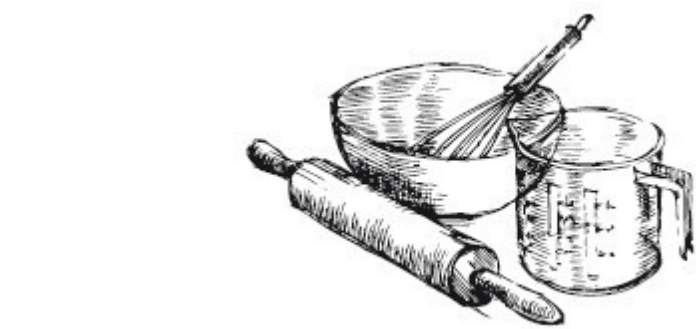
– Это похоже на поездку в Индию, – пошутил Джузеппе. – Нужно быть подготовленным.

Каморра, криминальная сеть могущественных семейных кланов, подобно мафии неофициально правит городом. Если не считать контроля над доходным портом, она диктует, как вести дела во многих сферах жизни города – от таких необходимых служб, как уборка мусора, до бизнеса типа пекарен. Кланы решают споры, не привлекая представителей закона, как было недавно, когда без предупреждения вспыхнула война между бандами, за которой тоже стояла каморра. Обычным делом были грабежи и другие мелкие преступления – некоторые связанные с каморрой, некоторые – нет. Эти истории заставляли меня колебаться. Но после того как я проехала тысячи километров по Центральной Азии и Ирану, я решила, что не должна позволить никакой маленькой войне между бандами помешать мне отведать лучшей в мире пиццы.

Я раздумывала о том, как мне добраться до Неаполя. В отличие от других стран, находящихся на Шелковом пути, здесь было легко арендовать машину. Вести машину было совсем другое дело. Прежде всего я просто не люблю водить машину; у меня никогда не было собственного автомобиля, поскольку я,

став взрослой, всегда жила в городах с хорошей системой общественного транспорта. Когда мы с Крэйгом арендовали машину, за руль обычно садился он. Не то чтобы он больше любил водить машину, просто в этом случае я ничего не имела против того, чтобы следовать принятым в обществе традициям. Плюс ко всему я на самом деле склонна неправильно оценивать расстояние (мягко выражаясь) – не между городами, а между автомобилем и другими объектами на дороге. Вождение в Италии сопровождалось дополнительными проблемами: как мне сказали, в автомобили часто залезают и угон является обычным делом, в особенности на юге. Мне также придется считаться с сумасшедшими итальянскими водителями, которые относятся к пешеходам как к помехе и воспринимают узкие улочки шестнадцатого столетия как предложение пронестись по ним с еще большей скоростью.

Но затем я подумала о том, как добраться до Неаполя с моим багажом, и решила, что риск, вероятно, оправдан.



Я все еще сомневалась утром в день отъезда. Погода участвовала в заговоре против меня – когда я ехала по сельской местности в области Кампанья, по ветровому стеклу моего автомобиля били струи дождя, дворники неистово работали, но толку от этого было мало. У меня болела голова от вина, пусть и малого количества, которое я выпила предыдущим вечером, и положению дел нисколько не помогало то, что я в последнее время мало спала из-за напряженного графика, включавшего приготовление и приемы пищи. У меня в голове эхом отдавался последний совет моих друзей. «Только никуда не ходи одна, тогда все будет в порядке», – сказали они, забыв, что я, по сути, путешествую в одиночестве.

Это было смешно – казалось, все удивлялись, что я путешествую одна, в особенности раз я замужем. Где мой муж? Почему он не со мной? Как он относится к тому, что я путешествую в одиночестве по большей части нашей планеты?

Казалось, что из-за этого у итальянцев и других людей, которых я встречала во время путешествий, создавалось впечатление, что в нашей семье не все в порядке.

И в этот момент я задумалась, а не правы ли они. Что я на *самом деле* делаю одна на автостраде в ливень? В Апулии я чувствовала, будто нахожусь от Крэйга дальше, чем на каком-либо другом этапе путешествия. Я была так занята приготовлением пищи с бабушкой Даниэлы и во время долгих трапез, что, когда он мне звонил, мы не могли подолгу разговаривать. (Итальянцы хмурятся, если кто-то встает из-за стола, чтобы поговорить по телефону, – это нарушение их правил приема пищи.) Поздно вечером, когда я ему перезванивала, я могла сказать всего несколько предложений, перед тем как рухнуть на подушку. Я даже не знала, где он сейчас находится, – я думала, что где-то на Западном побережье США.

Дождь продолжал покрывать одеялом капель мое ветровое стекло, а мое одиночество превращалось в беспокойство: у меня участился пульс, я чувствовала, что меня охватывает паника. Из всего, что я делала во время путешествия – а это включало посещение западной части Китая, где очень нестабильная ситуация, революционной Киргизии, тоталитарной Туркмении и Исламской Республики Иран, – наибольшее беспокойство у меня вызывала езда по скоростному шоссе. Я сделала глубокий вдох, перестроилась в правый ряд и снизила скорость до той, на которой ездят пожилые граждане Флориды. Итальянские водители, которые проносились мимо меня, наверное, давились от смеха. Я подумала о том, чтобы припарковаться у обочины и позвонить Крэйгу, где бы он ни был, но было раннее утро, и плата за роуминг была бы слишком высокой. Лучше подождать, когда я доберусь до скайпа.

Вскоре после полудня я добралась до небольшой гостиницы, которая была у меня оплачена, в районе, который, как я слышала, считался безопасным. Я рухнула на кровать и проснулась от стука в дверь – это пришла моя гид Марина.

– Вы сами приехали? – с удивлением спросила Марина. – Я бы не смогла. Я очень нервничаю, когда еду по автостраде.

– Все было не так уж и сложно, – ответила я, забывая о своем недавнем беспокойстве. Я не стала о нем говорить и мужу, когда мы с ним разговаривали чуть позже.

Марина оказалась симпатичной женщиной за пятьдесят со светло-русыми волосами, которые падали ей на плечи. Она оделась официально на нашу встречу: голубой блейзер и свободные брюки. Она говорила в возвышенном стиле, вставляя в предложения слова, которые нашла в итало-английском словаре.

(«Неаполь – это город интеграции. Мы амальгамируем различные культуры».) Марина родилась и выросла в Неаполе и уезжала всего на несколько лет, когда училась в колледже.

– Я неаполитанка DOC, – гордо объявила она, ссылаясь на сертификационный стандарт для хорошего итальянского вина и пищевых продуктов.

Марина называла свои туры для частных лиц «путешествиями без стрессов». Она хотела, чтобы туристы знали, что Неаполем можно наслаждаться, если не обращать внимания на средства массовой информации. Большинство туристов делали как раз то, что я сделала год назад, – объезжали город по пути в такие места, как Капри и Амальфийское побережье. Те немногие, которые приезжали, искали свои корни. Очень жаль, сказала Марина, потому что, пропуская Неаполь, туристы многое теряют. Для начала, они не видят самих неаполитанцев, громких и шумных и в большей степени «итальянцев», чем другие итальянцы.

– Мы больше говорим руками, – сказала она и вытянула пальцы таким образом, что они напоминали щетину веника, потом как будто что-то смахнула резким движением. – Это означает «уходи». – Она похлопала себя по диафрагме. – Это означает «я хочу есть». – Она подняла руку ладонью вверх и покачала ею вверх и вниз, словно взвешивала на ладони тяжелый камень. – Это означает «что ты делаешь?».

Мы сели в автобус, который доставил нас в историческую часть города. По пути Марина вкратце рассказала мне про Неаполь. В древние времена в этой области, как и в большей части Южной Италии, правили греки. Затем ее захватили римляне и превратили ближайшую сельскую местность в место отдыха своих императоров, где те весело проводили время. После падения Рима Неаполь какое-то время наслаждался независимостью, но начиная с XII века область колонизировали небольшие европейские монархии: вначале здесь правили нормандцы, за ними пришли немцы из Швабии, потом французы из Анжу, испанцы из Арагона и, наконец, испанские Бурбоны.

– В результате всех этих завоеваний мы очень толерантны, – сказала Марина.

В отличие от Апулии я заметила большее этническое разнообразие в Неаполе – по улицам ходили африканцы, китайцы и ортодоксальные евреи. В автобусе Марина показала на нескольких выходцев из Шри-Ланки, иммигрантов, которые начали приезжать два поколения назад.

Но со смешением этнических групп пришло и напряжение. Когда группа неаполитанских подростков стала беспокоить пожилую женщину в задней части автобуса, она прокричала: «Вы,

ребята, хуже черных!» – это была ссылка на выходцев из Шри-Ланки. Марина упомянула, что после недавней революции в Ливии начался нежелательный приток арабских иммигрантов.

– Они сюда приезжают и пользуются системой социального обеспечения, – сказала она. – Италия всегда была для них раем.

Хотя многие сравнивают форму Италии с сапогом, Марина назвала ее доской – легким путем в Европу.

Как и сказал мой друг из Апулии, Неаполь *на самом деле был* красивым. Да, пригороды были в не самом лучшем состоянии. Многие здания покрывали граффити, как и постаменты, на которых стояли статуи. И да, огромные кучи мусора лежали на тротуарах и в деловой части города, являясь свидетельством продолжающихся споров между администрацией и каморрой, которая прекратила вывоз мусора. Но эти беспорядки как будто подчеркивали красоту, которая была вокруг. В Неаполе было много поразительных высотных современных зданий и изысканно украшенных исторических зданий – наследие французского и испанского прошлого. Город стоял вдоль эффектных утесов и на крутых возвышенностях. Во второй половине дня шел дождь, и узкие мощеные улочки города покрывала тьма, будто это был Готэм. Если бы когда-то кто-то решил построить город для Бэтмена, то это определенно был бы Неаполь. Мне он сразу же понравился больше, чем Венеция или Флоренция, которые я воспринимала как гигантские музеи, заполненные туристами. В отличие от них Неаполь был полон простых людей, которые занимались своими обычными делами.

Марина сводила меня в городской Дуомо (собор Святого Януария) XIII века и часовню Сокровища Сан-Дженнаро, или Святого Януария, построенную в стиле барокко в честь покровителя города. В честь этого святого названы и итало-американские фестивали. Между посещениями достопримечательностей мы заехали на завод, где делают *лимончелло*. Там я узнала, что лучшие лимоны растут на расположенном неподалеку Амальфийском побережье, а секрет *дижестива* заключается в том, чтобы использовать только желтую часть корки, которую десять дней вымачивают в чистом спирте, сделанном из сахарного тростника. В одной из лучших пекарен я попробовала знаменитую *бабу* – торт, пропитанный ромовым сиропом, очень сладкий, как и десерты, которые я пробовала на Востоке. В многочисленных мясных лавках отражалась кухня, которая стала включать больше мяса в сравнении с Апулией, хотя их с Неаполем разделяло чуть более трехсот километров. Здесь была популярна свинина, а еще больше телятина из-за ее нежной консистенции и потому, что ее считали более безопасной, чем

говядина (болезни типа коровьего бешенства чаще встречаются у взрослых животных).

Как и многие итальянцы, Марина покупала только мясо животных, выращенных в Италии.

– Мы с уважением относимся к правилам разведения скота. Не то что в других частях Европы, – пренебрежительно добавила она. – Именно поэтому коровы и сошли с ума.

Нашей последней остановкой была пиццерия под названием «*Sorbillo*», где нас пригласили в кухню. Сын владельца Джино отвечал на мои вопросы, готовя пиццы к наплыву посетителей во время ужина. Он не накручивал тесто на скалку, как я ожидала, а вытягивал, шлепал по нему и с силой бросал его на рабочую поверхность, причем делал все это ритмично, а потом полил его оливковым маслом, посыпал моцареллой из молока буйволицы, свежим базиликом и легким соусом, приготовленным из помидоров «Сан-Марцано», – получилась классическая «маргарита». Для других пицц у него была другая начинка: высушенные на солнце помидоры, маслины и ветчина прошутто. Он использовал или вареную ветчину, которая называлась *котто*, или сырую, которая называлась *крудо*. Другой повар, используя длинную деревянную лопаточку, затолкал пиццы в глубокую печь, которую топили дровами, она была похожа на ту, в которой в Турции готовили *лахмаджун*. Изделия выпекали всего несколько минут – достаточно только для того, чтобы корочка стала хрустящей, центр пиццы должен был остаться мягким. Точно так же, как в случае вытяжной вручную лапши в Китае и булочек, внешне очень походивших на бэйгелы в Кашгаре, секретным ингредиентом пиццы, как рассказала мне Марина, была местная вода.

Я пускала слюни как собака, но Марина сказала, что наше время вышло; ее ждал муж, надо было готовить ужин. Я попыталась настоять, сказав, что могла бы остаться на пиццу, а затем самостоятельно вернуться в гостиницу, но Марина ни в какую не соглашалась оставлять меня без сопровождения, в особенности вечером. (Она признала, что в Неаполе есть свои опасности.) Ее муж Маурицио был грубоватым мужчиной, на английском говорил плохо. Он ждал нас в автомобиле с открывающейся вверх задней дверцей, и мы сели в машину как раз вовремя – как только мы устроились в салоне, хлынул ливень, превращая канавы в быстрые реки.

Марина с мужем высадили меня у пиццерии, расположенной рядом с моей гостиницей.

– Это очень хорошее место, – сказала она – и они умчались прочь.

Я села за столик, сожалея об упущенной возможности. Я с подозрением осмотрела пиццу, которая появилась передо мной. Она была продолговатой формы, напоминающей язык, а не круглой, и корочку украшал лишь тонкий слой помидоров и моцареллы. Она не была нарезана и даже хорошо пропечена – тесто в середине все еще казалось сырым.

Но, к моему удивлению, это оказалась самая восхитительная пицца, которую я когда-либо пробовала.

Я узнала, что точно так же, как лучшие макаронные изделия, лучшие пиццы делают быстро, с наименьшим украшением. Корочка таяла у меня во рту, а помидоры «дамские пальчики» были такими свежими и сладкими, что отправляли в мой мозг сигналы удовольствия, усиливаемые липковатым свежим сыром. Ни одна пицца, которую я ела после этого в других местах, даже близко не походила на эту.

* * *

Перед тем как расстаться со мной с извинениями, Марина пригласила меня к себе домой на следующий день на традиционный воскресный обед. Она встретила меня на улице, одетая в джинсы и клетчатую рубашку, которая была ей велика. Волосы у нее были неаккуратно стянуты в пучок, в ушах висели большие серьги в форме колец, и она скорее напоминала домоседку, чем модную городскую женщину, с которой я встречалась накануне. Она поприветствовала меня традиционными итальянскими поцелуями в одну щеку и другую и повела в просторную квартиру на втором этаже и представила двум своим сыновьям, Джанлуке и Рикардо. Внешне они выглядели пугающе – оба были мускулистыми и ростом больше чем метр восемьдесят, но поприветствовали они меня робко, выглянув из спальни, которую делили друг с другом. Они оба были студентами расположенного неподалеку университета, но чтили итальянские традиции: жили дома и спали в тех же одинаковых кроватях, в которых спали с детства.

Марина сказала мне, что назвала Рикардо в честь своего любимого киноактера Ричарда Гира.

– Рикардо – мой друг, моя любовь. Больше, чем Джанлука. Не знаю почему, – сказала она, легко пожимая плечами. – Джанлука обладает хорошей интуицией, он – немного художник, очень темпераментный. Рикардо – рациональный.

Ее беспокоило, когда они куда-то уходили с друзьями по выходным («А что, если их приберет к рукам какая-то

женщина?»), и она ждала их и сама засыпала только после того, как сыновья оказывались в своих кроватях.

Ее отношения с Маурицио казались менее близкими. Он время от времени заходил в кухню, опускался на диван, чтобы посмотреть телевизор, что-то говорил жене, сопровождая слова огромным количеством неаполитанских жестов, которые меня озадачивали, потом уходил в какое-то другое место в квартире, а потом снова возвращался, и все повторялось. Марина по большей части его игнорировала, когда мы готовили в большой светлой кухне, которая казалась еще более яркой благодаря маленькому холодильнику бирюзового цвета и зеленым деревянным стульям вокруг качающегося старого стола.

Моя гид начала с *рагу* – самого важного блюда воскресного обеда. *Рагу* означает просто «соус» и относится к смеси тушеного мяса и помидоров. Хотя большинство итальянцев одобряют сухие макаронные изделия, они питают отвращение к готовым соусам. Красный и белый соусы могут появиться на одном столе только в американских ресторанах. На самом деле на юге Италии не едят соусы, основой которых являются сметана или сливки; они существуют только в северной части Италии, а южанам кажутся подозрительно французскими.

Воскресный обед включал определенные традиции.

– Некоторые люди едят в этот день рыбу. Но большинство готовят *рагу*, – сказала Марина, добавляя, что в старые времена мясо было дорогим, так что часто воскресенье было единственным днем недели, когда в семье его ели. – Моя мама до сих пор каждое воскресенье готовит *рагу*, хотя живет одна. Если вы зайдете в любой многоквартирный дом в Неаполе в воскресенье, то обязательно почувствуете запах соуса на площадках.

Обычно обедали после церковной службы, во второй половине дня. Но теперь не так много людей ходит в церковь (Марина иногда ходила, а ее мужчины нет), однако традиция воскресного обеда сохранилась.

Марина так же умело представила мне процесс приготовления, как и водила по улицам Неаполя. Она выложила на разделочную доску два свиных ребра, кусок свиного окорочка и бифштексную часть тосканской телятины. Мясо – это основа *рагу*. Марина надела очки в желтой оправе и порезала свиной окорочок кубиками. Затем она приправила телятину солью и перцем и выложила два слоя тонко нарезанной ветчины прошутто (один – вареной, другой – соленой) поверх телятины. Она натерла на терке сыр пармиджано-реджано поверх мяса и посыпала несколькими кусочками потемневшей сырной корочки. Затем она

плотно скатала мясо с сыром и закрепила зубочистками. Она сказала, что эти деревянные палочки называются *стуццикаденте* – «игрушки для зубов». Затем Марина поднесла бутылку оливкового масла к окну кухни.

– Посмотрите на цвет, – предложила она. – Он прозрачно-зеленый. Масло должно быть чистым. Без примесей. Каждый год у него отличный вкус, который зависит от климата и солнца.

Она вылила масло на дно мелкой кастрюли. Марина отметила, что оливковое масло полезно для здоровья – в нем есть витамин А и нет холестерина. Маурицио раньше каждый год ездил в близлежащий административный район Базиликата и заполнял жестяную банку оливковым маслом на ферме друга, но теперь они покупают оливковое масло в «Карфур» – магазине французской сети супермаркетов, которые меняют совершение покупок людьми на всем пути от Италии до Китая.

– Это хороший супермаркет, – сказала Марина. – Там есть санитарный контроль. Вы в безопасности, если идете туда. И там не так дорого, как в местных магазинах.

– А нет никакого недовольства из-за того, что он французский? – спросила я.

Она немного помолчала.

– Ну, как я говорила вам, неаполитанцы толерантны ко всем культурам.

После того как масло нагрелось, она добавила мясо и пару кусочков сливочного масла – этот ингредиент я буду гораздо чаще встречать на севере. Она использовала датское масло «Лурпак».

– Этот продукт в Италии не очень хорошо получается, – признала она.

Когда Марина перевернула мясо лопаточкой, кухню наполнил запах шипящей телятины, свинины и оливкового масла. Она добавила стакан красного вина, две нарубленные луковицы и еще немного оливкового масла. Она обработала две большие банки целых помидоров, пропустив их через кухонный комбайн, установленный над кастрюлей.

– Блюдо не очень хорошо *амальгамируется*, если вначале не выжать помидоры, удалив лишнюю жидкость, – сказала она, используя одно из своих любимых английских слов.

Она извлекла несколько свежих помидоров сорта «дамские пальчики» из вина и поднесла один к моему носу, чтобы я могла уловить резкий запах. Она нарезала их кубиками и тоже добавила в кастрюлю.

– Они с горы Везувий, – сказала она. Из-за вулканического пепла почва под горой считается одной из самых плодородных в

Италии. – Именно поэтому здесь поселились греки и римляне – чтобы пользоваться хорошей землей, – сказала она. – Сера очищает.

Хотя вулкан, который уничтожил Помпею две тысячи лет назад, может в любой день снова начать извержение без предупреждения, проклятие этой земли также является и ее благословением.

Марина положила еще один помидор на толстый кусок хлеба, затем разрезала его на мелкие кусочки, посыпала солью помидоры и хлеб, сбрызнула оливковым маслом и вручила мне. Я откусила кусочек, и у меня тут же захватило дух; я не была готова к сочности помидора, мягкости хлеба и такому острому, оживляющему бутерброд оливковому маслу. Вкус был таким же невероятным, как вкус пиццы, которую я ела предыдущим вечером. Но это не было «правильным» блюдом – его даже нельзя было назвать *брускетта* без поджаренного в тостере хлеба и чеснока. Я также знала, что если попробую воссоздать его где-то в другом месте, таким оно не будет. Пицца и эта простая закуска отражали основное в итальянской еде: суть в ингредиентах, которые выращивают на правильной почве и за которыми правильно ухаживают.

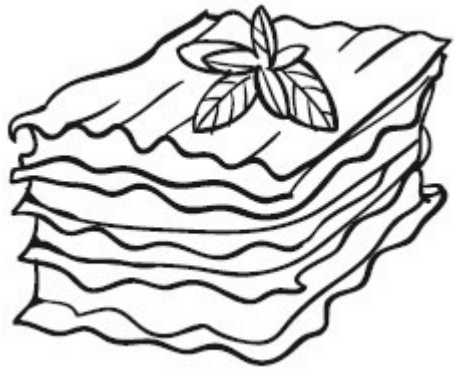
Осталось только дать соусу загустеть в кастрюле, которая стояла на медленном огне, кипеть ему там предстояло несколько часов – *рагу* является одним из соусов для макаронных изделий, для приготовления которых требуется время.

– Соус должен превратиться в густой крем, – сказала Марина. – Плотность должна быть высокой. Нужно добиться маленьких взрывов, как в случае Везувия.

Она решила, что, пока соус медленно кипит, мы куда-нибудь сходим.

– Джанлука! – крикнула она. – Время от времени помешивай соус. – Он покорно кивнул. – Веди себя хорошо, – нежно сказала она *рагу*, когда мы уходили.

Мы сели в машину с открывающейся вверх задней дверцей и выехали через два ряда ворот, производящих должное впечатление. Охрана была надежной. Освободившись от кухни, Марина казалась более счастливой. Как и многие другие женщины, с которыми я познакомилась во время путешествия, она, по ее признанию, не испытывала особой страсти к еде. Приготовление пищи было обязанностью, которая лежала на ней с подросткового возраста. Она была старшим ребенком в семье и готовила для младшей сестры и брата; эта роль подготовила ее к обязанностям жены.



Мы остановились у пекарни, одного из немногих заведений, которые были открыты по воскресеньям. И дело там шло бойко, местные жители покупали хлеб и кондитерские изделия. Марина сказала мне, что проявляет осторожность в выборе пекарен, потому что некоторые контролирует каморра.

– Иногда они нанимают мальчишек с улицы печь хлеб в печах, которые топят токсичными материалами типа старых автомобильных покрышек, – сказала она и прокричала свой заказ пекарю за прилавком, а он вручил ей коробку с десертом.

Когда мы ехали по Неаполю, Марина показала мне Флегрейские поля, широкую, частично погруженную в воду кальдеру, которая служила мистическим домом римского бога Вулкана. Перед полями возвышался Везувий.

– Плиний – один из самых первых журналистов в мире – задокументировал вулканические извержения, которые накрыли Помпею. Он писал о столбах газа и дыма, – сказала Марина, снова беря на себя роль гида.

Марине очень подходила работа гида, у нее это получалось естественно. Но, как она мне сказала, она только недавно стала заниматься этим бизнесом. Она была сидящей дома мамой большую часть своей взрослой жизни, причем нельзя сказать, что у нее не было карьерных амбиций, в особенности в молодом возрасте. Ее отец был ювелиром, и ребенком она помогала в его магазине, приветствовала покупателей и объясняла свойства различных камней.

– Я всегда занималась связями с общественностью, – гордо сказала она.

Она окончила лучшую среднюю школу в Неаполе, получила дипломы по иностранной литературе и геммологии, а потом стажировалась в магазине отца. Она также недолго работала в ООН и думала о том, чтобы стать переводчицей или стюардессой. А затем она познакомилась с Маурицио.

– Я много лет сопротивлялась браку, – сказала Марина. – Я хотела сохранить свою независимость.

Она отметила, что давил на нее по большей части не поклонник, а ее мать.

– Она хотела, чтобы у меня было белое платье и традиционная католическая свадьба.

После девяти лет встреч с Маурицио Марина уступила – и вышла замуж. Она забеременела сразу же во время медового месяца в Северной Африке. Они с Маурицио были добрыми католиками и поэтому ждали официального бракосочетания, перед тем как консуммировать брак. И они не предохранялись от беременности.

Беременность доставила Марине много неприятностей. Она беспокоилась, что на плод могли повлиять таблетки от малярии, которые она принимала во время медового месяца. У нее был амниоцентез, и она считала, что из-за него у нее чуть не случился выкидыш. На более позднем сроке ей был прописан постельный режим. Во время родов пуповина обвилась вокруг шеи ребенка, и ей срочно сделали кесарево сечение. После беременности надолго сохранились побочные эффекты, включая сниженные вкусовые ощущения.

Несмотря на то что беременность оставила такие шрамы, и не только на теле, Марина взяла на себя роль матери, которую выполняла двадцать четыре часа в сутки, и вскоре родила второго сына. Сыновья стали центром ее жизни.

– Они так быстро растут, и у тебя всего лишь определенное количество лет, которые можно провести с ними, – сказала она. Да и ее прошлые устремления стали вызывать у нее беспокойство. Она не только больше не хотела становиться стюардессой, она просто не хотела никуда летать. А ее муж, совсем не современный мужчина, в любом случае ожидал от нее, что она будет сидеть дома.

– Вы не хотели выйти на работу после рождения детей? – спросила я.

Марина на какое-то время задумалась. Она слишком погрузилась в жизнь матери, которая занимается только воспитанием детей. У нее не было времени подумать о том, что она хотела бы для себя.

– Так что мой совет вам: если вы что-то хотите сделать, то вам следует сейчас бороться за это. Нужно на раннем этапе объявить о своей независимости. В противном случае будет слишком поздно.

Я это уже сделала. Но не зашла ли я слишком далеко? Где находится правильное равновесие? Я поняла, что эту борьбу ведут

многие женщины, причем с очень разными биографиями.

Марина припарковала машину у берега, и мы прошлись вдоль кромки моря.

– Мне нравится движение воды, – сказала она. – Оно мне помогает, успокаивает меня. Когда я куда-то уезжаю, мне не хватает воды. В Риме мне приходится ходить к фонтанам.

Бездомные кошки лениво лежали на волноломе. В отдалении был виден остров Капри – он выглядел как магическая скала, выступая из спокойного моря. Поверхность воды все еще оставалась спокойной, но утреннее солнце уступило место тучам.

Марина нашла смысл жизни в воспитании сыновей, но «теперь все уже сделано», как она сказала.

– Мои сыновья выросли. Я хочу найти новый смысл жизни. Женщины моего возраста обеспокоены своей сексуальностью. Их интересуют деньги. Они хотят лучше выглядеть. Они не хотят принимать свою старость. Они хотят круговую подтяжку; они хотят ботокс. Они пытаются догнать уходящую юность. Но все это – пустое.

* * *

Когда мы снова вернулись домой к Марине, запах *рагу* ударил нам в нос, как только мы открыли входную дверь. Как мне и обещали, концентрированный соус начал хлюпать, напоминая небольшое скопление лавы. Марина попросила меня добавить соль по вкусу, поскольку у нее так и остались сниженные вкусовые ощущения. Я добавила совсем чуть-чуть, потому что не хотела сделать ее работу слишком соленой. Марина сварила в кипящей воде сухие макаронные изделия, которые назывались «Libera Terra», или «Свободная земля». Их делали на земле, которую правительство недавно забрало назад у каморры. Большие рельефные трубочки назывались *паккери*: слово происходит от *паккария*, что на неаполитанском диалекте означает «шлепки». Макаронные изделия были такими большими, что предполагалось, будто они шлепнут вас по лицу, когда вы начнете их есть. После того как эти трубочки сварились в кипящей воде, они стали мягкими и гибкими, идеальными для впитывания *рагу*. Полудюжины было достаточно на порцию. Марина полила *паккери рагу*, которое зачерпывала ложкой, а потом щедро посыпала сыром рикотта. Мясо осталось в кастрюле; оно все отдало соусу. Но она также выставила на стол тефтели из телятины, которые сделала как дополнительное блюдо, что-то типа гарнира, вместе с приготовленными на гриле кабачками

цукини, политыми оливковым маслом. Все налили себе в бокалы вина и воду в стаканы. Марина стонала, видя, что члены ее семьи не могут оторваться от телеэкрана во время еды – показывали футбольный матч. Как я знала, это считалось нарушением этикета.

– Покой у меня только летом, когда заканчивается футбольный сезон, – призналась она и внимательно осмотрела приготовленную ею еду. – Вам нравится? – спросила она, хмурясь.

– Все хорошо, – ответила я, хотя, по правде говоря, эта еда не шла ни в какое сравнение с пиццей, которую я ела вчера вечером, или даже с помидорами на хлебе, которые она мне подала раньше. Простая еда была лучше.

– Нет, не очень хорошо, – сказала она, скептически глядя на меня. Она не ждала лживой похвалы; итальянцы откровенны и честны друг с другом, но меня сдерживали мои американские чувствительность и обидчивость. В любом случае меня не оставляло чувство, что это моя вина: я недосолила блюдо.

Мы закончили с макаронными изделиями и перешли к десерту, фруктовому торту из пекарни. Потом Марина сказала:

– Пойдемте со мной. Я хочу вам кое-что показать.

Она провела меня в конец коридора и открыла железную дверь. За ней на солнечной стороне находился балкон, на котором росли лимонные деревья и жасмин. В углу дремал старый пес Марины – небольшая гончая бигль с крепкой нижней челюстью. С балкона открывался вид на Флегрейские поля и улицу внизу, где посреди проезжей части стоял уличный музыкант и играл на скрипке какую-то классическую мелодию, и все это – на фоне Средиземного моря. Это была красота Неаполя, и удовольствие Марине доставляло не приготовление еды, а ощущение родного дома, которое она испытывала здесь.

14

В тумане, который стоял над долиной реки По, и легком ветерке, который гулял среди волнообразных Апеннин в области Эмилия-Романья, было что-то, что создавало нужные условия для производства лучших в Италии продуктов питания. Именно это сказала мне Валерия, *сфольине* – женщина, которая делает пасту, – когда я была на экскурсии на самой божественной фабрике из всех, которые когда-либо посещала. Это предприятие в небольшой горной деревушке под названием Кастель д'Аяно производило праматерь всех итальянских сыров – пармиджано-реджано. Путешествуя по Италии, я многое узнала про этот сыр, известный американцам под названием «пармезан». Им посыпали почти все, «кроме кофе эспрессо», как пошутила одна *сфольине*. Марина в Неаполе говорила, что, поскольку этот сыр может храниться долгие годы, некоторые итальянцы покупают его головками, или, скорее, колесами из-за их размера, считая это вкладом денег типа сберегательных сертификатов. Он считается полезным для здоровья, источником кальция, витаминов и протеина, поэтому он особенно хорош для детей и беременных женщин. (Порцию макаронных изделий обычно посыпают десятью – пятнадцатью граммами сыра, и в этом количестве содержится больше белка, чем в порции курицы.) Однако пармиджано-реджано должен быть произведен в пределах области Эмилия-Романья, из молока особой породы коров, которых кормят строго определенным образом, сеном и ячменем. Не нужно путать его с *грана падано*, еще одним сыром, который делают поблизости из молока коров, за питанием которых не так строго следят и кормят различными видами зерна.

– Почему *грана падано* не так хорош? – спросила я у Валерии. В прошлом мне было трудно различать два вида сыров.

Сфольина рассмеялась.

– Иногда *грана падано* делает вот так… – сказала она, копируя звук взрывающейся бомбы: – Бах! – она резко подняла руки вверх. В процессе производства сыр чуть более низкого качества вполне может взорваться.

После посещения фабрики я больше никогда не спутаю пармиджано-реджано ни с каким другим сыром. Мужчина, которого все называли Маэстро, объяснил первые шаги процесса производства. Они с рабочими нагревают свежее молоко с сычужной закваской, пока оно не свернется. Затем сливают жидкость с получившейся сырной массы, придают ей форму больших колес и помещают в чаны с охлаждающим соляным

раствором. Он открыл дверь, ведущую на склад, где выдерживался сыр, и мне в нос ударил совершенно отличный от других, незабываемый запах. Этот запах был божественной смесью – пахло травой (с пастбищ, где паслись коровы), одновременно он был пикантным (от процесса выдержки) и немного сладковатым (от самого молока). Помещение продувалось и напоминало пещеру, а поэтому мне на ум пришло сравнение с помещением для хранения редких книг или ценных предметов искусства. Складу не требовался ни обогрев, ни снижение температуры – в нем на протяжении всего года естественным образом держалась температура между 12,8 и 20 ˚С, это как раз нужный диапазон для того, чтобы сыры вызрели естественным образом; процесс занимает от восемнадцати до тридцати шести месяцев. Круглые желтые колеса напоминали военные барабаны, но большего размера, каждый лежал на собственной подставке, которые ровными рядами тянулись от пола до потолка. Маэстро достал небольшой молоточек и ударил по бокам нескольких колес – там, где стояло название сыра. Удар молоточком по созревшему сыру дает не эхо, а скорее напоминает гул. По характерному звуку определяется зрелость сыра: протеины достигли нужной плотности.

Одним из побочных продуктов при производстве пармиджано-реджано является сыворотка, которую скармливают свиньям для получения еще одного фирменного продукта Эмилии-Романьи – *прошутто ди Парма*, соленой, тонкой как шелковая бумага свиной ветчины, которую итальянцы как с севера, так и с юга часто подают в виде закуски с хлебом и сыром. Но в этом регионе я увидела целый ряд мясных закусок, которые итальянцам удалось скрыть чуть ли не от всего мира. Маслянистая розовая мортаделла, которую подавали на завтрак в одной гостинице, не имела ничего общего со своим

американским отпрыском, «болонской копченой колбасой», которую я назвала бы спамом. Казалось святотатством даже сравнивать одну с другой. На свиной *фраттории*, или ферме (итальянское слово вызывает в памяти приятные образы животных, которые счастливо набирают вес), я не могла остановиться и все время тянула руку за следующим куском *лардо* – тонкие как бритва, почти прозрачные и легкие кусочки свиного сала, которые таяли у меня на языке. Во время ужина в городе Парма хозяйка, сестра одного американского друга итальянского происхождения, отправилась на кухню и включила ломтерезку, по виду напоминающую промышленный аппарат, но такие машины стоят во многих домах в Эмилии-Романье. Она загрузила в нее кусок мяса размером с футбольный мяч и нарезала ломтики на целую тарелку. Название *кулателло* буквально переводится как «маленькая задняя часть». Кусочки бархатной ветчины солили методом, подобным изготовлению прошутто, но такая нарезка давала более сильный и сладкий аромат, и продавалась она по цене в два раза выше.

Затем в городе Модена я обнаружила бальзамический уксус, который резко отличался от той гадости, которая предлагается в американских супермаркетах. Муж с женой провели для меня экскурсию по складу, заполненному гигантскими бочками аутентичного продукта. Их бальзамический уксус делался только из винограда.

– Вам нужен только виноградник и много времени, – сказала жена.

На настоящий бальзамический уксус ставятся знаки качества IGP или DOP, это подтверждает его происхождение и означает, что его выдерживали по крайней мере пять или двенадцать лет соответственно. Некоторые уксусы выдерживают еще дольше, вплоть до двадцати пяти лет, и со временем продукт становится более пряным, темным и вязким. Женщина предложила мне вытянуть руку ладонью вниз и капнула капельку уксуса двадцатипятилетней выдержки в углубление чуть ниже большого пальца. Он был таким густым, что капелька не стекла с моей руки. Я спросила, как, по их мнению, лучше всего использовать продукт долгой выдержки. Они минутку посовещались, а потом отправили взрослого сына в ближайшую *джелатерию* за большим ведерком ванильного джелато. Они разложили мороженое по маленьким бумажным стаканчикам и побрызгали сверху уксусом. Уксус прорезал сливочную сладость джелато легкой кислинкой, по вкусу это немного напоминало лимон, но он был таким сильным, что долго оставался у меня на языке. Он был божественным.

* * *

Однако я приехала в область Эмилия-Романья, чтобы узнать о макаронных изделиях. Сыр, мясо и уксус были дополнительными бонусами. (Это напоминало сцену из «*Джерри Магуайера*», когда Рене Зеллвегер говорит Тому Крузу: «Ты покорил меня с первого слова». Эмилия-Романья точно так же покорила меня своими макаронными изделиями.) Но Паоло, директор местного управления туризма, которому было тридцать с чем-то лет и который стягивал волосы в хвост, приложил все усилия, чтобы я попробовала все, что только может предложить регион. Эмилия-Романья страдает от комплекса неполноценности, несмотря на то что там восхитительная еда, красивые горы и исторические города типа Равенны и Болоньи. Регион напоминает симпатичную, но игнорируемую среднюю сестру в семье, где много красивых сестер. Как и в случае Неаполя, туристы часто объезжают его, выбирая Тоскану. Но почему Эмилия-Романья лучше Тосканы? Я спросила об этом у Паоло.

– Ну… она не лучше Тосканы. Тоскана на самом деле красивая, – сказал он, впадая в восторженное состояние. Я тщетно ждала, когда он начнет хоть немного обманывать. «Давай, Паоло! – думала я. – Неужели эта итальянская склонность к искренности и честности зашла у него так далеко?»

Одно было определенно: нет места лучше для того, чтобы узнать о свежеприготовленных макаронных изделиях – даже несмотря на то, что в наши дни большинство итальянцев используют сухие. Последние, конечно, более удобны, и некоторые повара утверждают, что сухая версия лучше сохраняет форму после варки в кипящей воде и больше подходит для тяжелых соусов. Но тем не менее не было ничего более поразительного, чем только что приготовленные лазанья, равиоли и тортеллини из Эмилии-Романьи. Я была удивлена, когда обнаружила, что в больших городах типа Рима даже в ресторанах, известных своей свежеприготовленной пастой, часто не делают ее непосредственно в ресторане. У большинства молодых итальянцев очень мало опыта приготовления макаронных изделий с нуля, если он вообще есть. Однако в Эмилии-Романье я встретила несколько предприимчивых *сфольине*, которые не растеряли мастерство и продолжают трудиться в *агритуризмос* – фермах-гостиницах, где гостям предлагают завтрак, – в Апеннинах.

Я начала с того, что научилась готовить фирменное для региона *рагу*, которое в остальном мире известно как соус болоньезе. Суровая *сфольине* по имени Надя подчеркивала, что

спагетти никогда не подают с *рагу*.

– *Никакого спагетти болоньезе НЕ существует!* – сказала она в ужасе, сама идея была для нее оскорбительной, и она не хотела об этом слышать. Надя объяснила, что густой соус на мясной основе просто соскальзывает с тонких спагетти – для такого соуса требуется более плоская и широкая лапша типа тальятелле или лучше лазанья, которую мы готовили в тот день.

Соус болоньезе – я не могу не называть его так – в принципе, был похож на *рагу*, готовить которое я научилась у Марины: берете мясо и помидоры и тушите их на медленном огне, чтобы они *амальгамировали* в густое приятное месиво.

– Чем проще говяжье рагу, тем лучше, – сказала Надя.

Она начала с *соффритто* — святой троицы пассерованных мелко нарезанных кубиками моркови, репчатого лука и сельдерея, запах которого стоит во многих кухнях по всей Италии и является основой многих соусов. Ее *соффритто* готовился на подсолнечном масле, а не на оливковом, это был признак того, что мы отъехали от Средиземного моря. Она добавила около полутора килограммов мелко порубленной говядины, используя жирный кусок для лучшего аромата. (Кухню Эмилии-Романьи часто называют *ля грасса* – жирная, и для этого имеются веские основания.) Она добавила значительное количество томатной пасты, меньшее количество томатного соуса, довольно много каменной соли, что усилило мои подозрения: я недосолила *рагу* у Марины. Пока соус медленно кипел, Надя обратила внимание на лапшу для лазаньи.

В отличие от макаронных изделий в форме ушек, которые популярны в Апулии и просто состоят из муки (по большей части грубого помола из твердой пшеницы, причем более твердой, чем пшеница дурум) и воды, в макаронные изделия в Эмилии-Романье неизменно включаются яйца, от чего они получаются толще и имеют более сильный аромат. Местные жители выращивают кур определенной породы, яйца которых отличаются особенно желтыми желтками, которые придают прекрасный оттенок и аромат макаронным изделиям. Также важна и мука – *сфольине* используют муку «доппио зеро», белую муку супервысокой очистки, эквивалента которой нет нигде. Однажды во время этого путешествия, но немного позднее, когда я готовила китайские пельмени для одной итальянской семьи, меня поразила текстура теста, которые напоминали легкие перышки благодаря этой шелковистой муке – и у них получилась просто идеальная корочка, когда я поджарила их на сковороде. («Делизиозо! – воскликнул муж. – Как мне их называть, если я захочу их заказать в китайском ресторане? Равиоли фритти?»)

Надя смешала полдюжины яиц, шестьсот граммов муки и превращенный в пюре варенный в кипящей воде шпинат для цвета и дополнительного аромата. Она замешала тесто на *тальере* – плоской деревянной доске, которая считается такой же священной, как вок у китайского повара.

– Мы никогда не моем ее с мылом. Только водой, – сказала она. – Дерево – это живой организм. Она засохнет, если вы будете использовать мыло.

Италия была единственным местом из всех, в которых я побывала, где люди считали, что кухонные принадлежности имеют свою душу.

После того как тесто постояло полчаса, Надя начала раскатывать его вручную с помощью толстой скалки, предпочитая такой способ машинному.

– Лучше раскатывать вручную, потому что тогда макаронные изделия смогут дышать, – объяснила Надя. – Если вы используете машину, то она выдавливает воздух из пасты.

Она подняла лист теста вверх. Если приглядеться, можно было заметить крошечные неровные шишечки, которые получились из-за небольших дефектов на скалке и *тальере*. Для сравнения она показала мне, что происходит, если пасту запускают в машину, приспособление такого же веса, как пишущая машинка. Надя несколько раз пропустила часть теста через машину и подняла лист. Он был скользким, так что даже выскальзывал из рук, и даже слишком идеальным.

– Эта паста также не будет хорошо держать соус. Он просто соскользнет, – сказала она.

Надя приготовила бешамель из сливочного масла, муки и молока и начала собирать лазанью: она распределила небольшое количество бешамеля по форме для выпечки, затем поверх него выложила перемежающиеся слои макаронных изделий, *рагу* и натертого пармиджано-реджано. Она поставила блюдо в духовку, где оно запекалось и пузырилось, потом достала и нарезала лазанью большими квадратными кусками. Хотя соус был густым и плотным, нежная вермишель со шпинатом позволили сохраниться легкой текстуре. Когда я делала лазанью дома, это неизменно занимало полдня, даже с помощью покупной упаковки лапши для лазаньи. С умелыми руками Нади потребовалось всего полтора часа, чтобы приготовить блюдо с нуля.

От Валерии, *сфольине*, которая водила меня на сыродельню, где делают пармиджано-реджано, я узнала, насколько важна умеренность. Я попробовала ее макаронные изделия в крошечной гостинице, где предоставляют номер с завтраком. Она расположена высоко в горах и выходит окнами на особенно

захватывающую дух долину. Каменный гостевой дом был построен в 1700-е годы, в нем было всего три номера и столовая на десять человек. Валерия приготовила тортеллини в предыдущий день, нафаршировав их рикоттой, пармиджано-реджано и петрушкой. Я смотрела, как она готовит самый простой соус, чтобы подавать с фаршированной пастой: она растопила сливочное масло на сковороде и добавила листья шалфея. Шалфей придал сливочному маслу сладковатый, земляной аромат. Потом она выложила на сковородку и тортеллини, обваляла их в блестящем соусе и подала очень горячими. Густой насыщенный соус – излишек для фаршированных макаронных изделий, он их убивает; в конце концов, соус ведь уже завернут в пасту. И на самом деле сливочное масло с шалфеем сработало магически, позволив тортеллини стать максимально вкусными – такими, что текли слюнки. Я проглотила свою порцию, потом вторую и с трудом подавила желание положить несколько штук в карман, чтобы взять в дорогу. (Коробки для еды навынос – редкость в Италии.)

Луиза, третья *сфольине*, научила меня сворачивать тортеллини. Она управляла небольшой гостиницей, предоставляющей номера с завтраком. В гостинице было выставлено чучело пантеры, которую муж хозяйки пристрелил в Африке. Рядом во дворе носились свиньи, утки и куры. Луиза раскатывала тесто для пасты из яиц и муки, а потом нарезала его маленькими квадратиками, каждая сторона которых была меньше двух с половиной сантиметров – размер как у оберток для приготовления изделий под названием *манти* в Турции. Как и когда готовили *манти*, она положила на каждый квадратик по небольшому количеству мясной начинки. Начинка в данном случае была приготовлена из мелко рубленной свиной корейки, ветчины прошутто, мортаделлы, яиц и пармиджано-реджано. Она натерла на терке мускатный орех – это было легким прикосновением далекого Востока.

Луиза вместе с помощниками завернула каждый маленький квадратик, делая треугольник, затем защипнула противоположные уголки. Это был почти тот же метод, что и при приготовлении *чучуры* в Западном Китае и *манти* в Турции. Как и процедура приготовления *манти*, приготовление тортеллини было особым общим делом, в котором одновременно участвовали многие женщины.

– Мы называем эту форму пасты «пупок Венеры», – сказала Луиза. А потом она почти точно повторила фразу, которую сказала Асли о *манти*, от чего у меня холодок пробежал по спине: – Хороший мастер, готовящий тортеллини, может сделать их

такими маленькими, что дюжина поместится в ложку. В старые времена невесток оценивали по тому, как хорошо они умеют делать тортеллини.

Луиза варила тортеллини в кипящем простом курином бульоне и подавала тоже в бульоне. Асли упоминала, что у турок есть традиция подавать *манти* в бульоне. Опустив ложку в суп, я задумалась, не являются ли тортеллини и *манти* на самом деле одним и тем же блюдом, наследием Шелкового пути, по которому их пронесли, в различных формах и вариациях, от самого Китая.

* * *

Когда Крэйг приехал в Эмилию-Романью, я делала пасту вместе с одной *сфольине*. Когда мы расстались в Турции, он не был уверен, что у него получится попасть в Италию. Я была так рада его видеть, что измазала ему мукой все лицо, когда мы обнялись. Но когда мы оторвались друг от друга, на лице у него было написано: «И когда же моя жена наконец прекратит готовить?»

Крэйг и Италия – это что-то типа растительного масла с водой. Дело не только в очень длинных трапезах, которые испытывали его терпение. Дело также и в кофе. В других местах на Шелковом пути мой подсевший на кофеин муж просто выпивал чашку за чашкой растворимого «Нескафе». Но растворимый кофе исчезает, как только вы оказываетесь в Италии, его заменяют расположенные повсеместно кафе, где бариста варят кофе в дорогих машинах, которые пропускают пар сквозь мелко молотые кофейные зерна. Итальянцы стоят у барной стойки, когда пьют эспрессо, а затем, получив утреннюю дозу кофеина, быстро уходят, чтобы заниматься своими делами. Это прямо противоположно тому, как Крэйг любит пить кофе. Помимо «Нескафе» он любит американские кофемашины капельного типа. Когда мы не путешествуем, он каждое утро готовит себе огромную партию кофе и лениво пьет его за завтраком, при этом он сидит за столом и читает. Он любит черный кофе – добавки типа горячего молока для него слишком вычурны. Куда бы он ни отправился, он всегда берет с собой большую термокружку с черным кофе. Во время нашего предыдущего посещения Италии Крэйг был очень рад, обнаружив «Макдоналдс» в Риме, но потом выяснилось, что в этом ресторане, как и во всей Италии, нет его напитка. По пути в Амальфи он притормозил у минимаркета при заправочной станции в надежде, что хоть здесь он найдет порцию, превышающую по размеру рюмку. Мой муж, рост которого

составляет метр восемьдесят, вернулся, держа в руке крошечную одноразовую чашечку за малюсенькие ручки.

Тоскана мало что сделала для того, чтобы изменить восприятие Италии Крэйгом. И на этот раз я не могла с ним не согласиться. Нам было скучно во Флоренции, мы устали от очередей, которые стоят, чтобы увидеть работы Микеланджело, и от ресторанов для туристов, где слишком завышены цены. Нужно признать, что мы получили удовольствие от хорошего вина и от остановки на милой ферме в сельской местности недалеко от Сиены. Но холмистые зеленые поля напоминали гигантские поля для гольфа, а Крэйг хотел видеть горы, и после великолепной еды, которой я наслаждалась в других частях Италии, навязываемые флорентийские бифштексы казались скучными. Я бы с удовольствием съела кусок пармиджано-реджано с небольшим количеством бальзамического уксуса в романтической Болонье, предпочтя это спокойной городской площади в Тоскане в любой день.

И даже когда уже стал виден конец путешествия, у нас все еще не было никаких планов после лета в Вашингтоне, округ Колумбия. Однажды вечером в Тоскане, в пиццерии – довольно приличной, но не доходящей до стандартов Неаполя, – мы снова вернулись к обсуждению того, чем мы могли бы заняться. И снова прозвучала мысль о том, чтобы вместе работать в кулинарной школе.

Я немного подумала над этой идеей. В особенности после того, как во время наших путешествий видела много предприятий, которыми управляют муж и жена, в частности в Италии. Даже пиццерия, в которой мы ели, была таким видом партнерства. Лысый муж сидел за кассой и проверял пиццы, в то время как его симпатичная беременная жена, которая выглядела

по крайней мере на десять лет моложе, обслуживала столики. Но пока пары, которые смешивали свою личную и профессиональную жизнь, меня не убедили.

– Но, дорогой, я не знаю, сработает ли это, – сказала я. – Со мной может быть сложно работать. Я требовательна. Я люблю командовать.

Конечно, Крэйг все это знал – он сказал, что и сам не уверен, что эта идея сработает. Но он считал мое нежелание получше ее обдумать еще одним свидетельством моего упрямства. Он сказал, что, по крайней мере, мы должны все взвесить.

Я посмотрела на официантку.

– Давай у нее спросим, что *она* думает по поводу работы со своим мужем, – предложила я.

Я подозвала ее к нам, и она немного помолчала, перед тем как ответить. Я ждала с самодовольным видом, уверенная, что она сейчас выдаст тираду, которая будет представлять собой длинный список жалоб. Вместо этого она вздохнула.

– Это сказочно! Мы можем быть вместе двадцать четыре часа в сутки.

К ней присоединился ее муж.

– С любовью можно сделать все, что угодно! – объявил он, гладя ее по округлившемуся животу.

Я не могла поверить в услышанное.

– Мне нужно прийти в себя. Эти люди, должно быть, шутят! – проворчала я.

Но затем я увидела выражение лица Крэйга. Как я поняла, он не верил в мое неверие. Неужели я такая упрямая, что не могу принять, что этой паре нравится работать вместе?

И это стало началом моего раскаяния.

* * *

Дальше мы поехали в Рим, где я взяла судьбоносный урок приготовления пасты полтора года назад, перед тем как отправиться в долгое странствование по Шелковому пути. Но когда мы стояли в утренней пробке как раз перед въездом в Вечный город, наше состояние можно было бы назвать разочарованием. Мы оба устали и в некотором роде чувствовали себя не в своей тарелке. В Риме у меня был запланирован напряженный график. Я планировала посетить несколько ресторанов и приготовить еду вместе с одной-двумя женщинами. Мне еще требовалось позаниматься кулинарными расследованиями, хотя я к этому времени знала, что нет простого

ответа на то, как взаимосвязаны итальянская паста и китайская лапша.

Однако я была нацелена отпраздновать окончание путешествия с Крэйгом и заказала столик в ресторане с тремя мишленовскими звездами под названием «La Pergola».

– Разве не ты мне говорила, что итальянцы относятся к нему с подозрением, потому что им управляет немец? – напомнил мне Крэйг.

Да, признала я, некоторые итальянцы не любят этот ресторан, потому что у руля стоит иностранец.

– А сколько это будет стоить? – поинтересовался мой муж. У него была теория: чем дороже еда, тем чаще она менее вкусная. Я должна была признать, что иногда это правда.

– О, где-то около ста пятидесяти евро на человека, – беззаботно ответила я.

– Ты хочешь сказать, четыреста долларов? – не веря, переспросил он.

Я ответила, что это не считая вина. Крэйг вздохнул.

– Хорошо, что у нас нет детей. С такими ужинами мы не смогли бы отправить их в колледж.

Да, это дорого, и некоторые итальянцы относятся к этому ресторану с подозрением. Но я напомнила Крэйгу, что он имеет максимальное количество звезд по мишленовской классификации, а после путешествия, во время которого мы питались в заведениях без каких-либо звезд, я думала, что будет неплохо его закончить роскошным ужином.

– Какие там фирменные блюда? – скептически спросил Крэйг. – Петушиный гребень? Свиной пятачок?

Я не могла не рассмеяться. Очевидно, пока мы жили раздельно, мой муж придерживался последнего тренда в еде – «все от носа до хвоста». Это было сюрпризом.

После того как мы наконец оказались в Риме, у нас обоих существенно улучшилось настроение. Мы сдали арендованную машину, сели на электричку на оживленной конечной станции и проехали на ней через центр города. Во время нашего последнего путешествия мы с Крэйгом провели рождественский сочельник в походах по рынкам, а потом вместе готовили в квартире, которую сняли рядом с Ватиканом. Мы выложили тоненькие кусочки ветчины, только что сваренные в кипящей воде макароны (у меня тогда не хватило смелости самой сделать макаронные изделия), добавили к ним сливочное масло, а также жаренные на сковороде стейки и открыли бутылку красного вина. После ужина мы прогулялись к собору Святого Петра на полуночную мессу, которую служил Папа, поболтали с восторженными

путешественниками и наслаждались сценами местной жизни. После нашей свадьбы это было только второе совместное Рождество, и нам еще предстояло создать свои собственные традиции, хотя с тех пор одна уже появилась: мы с Крэйгом вместе готовим на праздниках.

На этот раз по прибытии в Рим мы сразу же отправились в район под названием Трастевере, что означает «через Тибр». Река петляет вдоль одной стороны района, в котором мало значимых для туристов памятников, но много узких петляющих улиц, и они очень сильно напоминают мне наш район в Пекине. После того как мы разместились в уютной небольшой гостинице, предоставляющей номера с завтраком, Крэйг остался в номере писать, а я направилась на север города встречаться с Ореттой Цанини де Витой, писательницей, которая пишет о кулинарии. В ее «*Энциклопедии пасты*» (*«Encyclopedia of Pasta»*) подробно рассказывается об основном продукте Италии, сотнях форм и размеров макаронных изделий.

Оретта – само воплощение элегантности. Она пригласила меня к себе домой. Эта хорошо одетая женщина средних лет работала в какой-то правительственной организации, перед тем как написание книг стало ее основным занятием. Она налила нам по бокалу просекко, чтобы отметить мой приезд в Рим игристым вином. Оретта провела меня по своему дому, шкафчики в кухне были заполнены высокопрофессионально изготовленными макаронными изделиями, а в кабинете на полках стояли кулинарные книги. Она поделилась воспоминаниями о том, как росла в Эмилии-Романье, где ела *тортеллини ин бродо*, то есть в бульоне, – это традиционный способ, с которым я уже познакомилась у одной *сфольине*.

Лучше всего у нас получилось вместе выразить сожаление по поводу мифа о Марко Поло.

– О, это так *глупо*! – воскликнула Оретта. – А вы знаете, что в

Европе об этом написали даже в некоторых детских учебниках?

Я рассказала ей, что на Шелковом пути мне даже приходилось встречать кулинарных экспертов, которые верят в эту историю. Даже в мой последний день в Риме один из телеруководителей «Gambero Rosso», итальянской версии «Food Network», настаивал на предполагаемом вкладе Марко Поло.

Как я узнала от Оретты и других кулинарных экспертов, итальянцы совершенно точно ели пасту до Марко Поло, но насколько далеко в прошлое уходит эта традиция, до сих пор остается спорным вопросом. Некоторые итальянские эксперты заявляли, что на этрусских рисунках в гробницах, датируемых IV веком до нашей эры, изображены скалки и доски и они являются доказательствами существования пасты в этих местах, хотя никакая паста на этих рисунках не изображена. Другие указывают на упоминание греко-римского блюда *лаганум* римским поэтом Горацием в I веке до нашей эры и греческим писателем Афенаусом во II веке нашей эры. Хотя историки рассматривали его как возможного предшественника лазаньи – блюдо, которое представляло собой листы теста из пшеничной муки, сока, выдавленного из листьев салата, и специй, которые затем жарили во фритюре, оно имеет только отдаленное сходство с сегодняшней пастой.

Я была более склонна верить историкам кулинарии, которые смотрели за пределы границ Италии. Казалось, что развитие пасты в этой стране является результатом перекрестного опыления с другими культурами, в отличие от Китая, где доказательства свидетельствуют о том, что лапша – доморощенная. Но в случае Италии вопрос остается спорным, какие именно культуры несут ответственность за появление пасты.

Многие эксперты соглашаются с тем, что какое-то отношение к этому имели этнические группы, проживавшие вдоль Средиземного моря. Одно из самых ранних упоминаний варенного в кипящей воде теста – под названием *итриум* – на Западе прослеживается до Иерусалимского Талмуда, который восходит к V веку нашей эры. В документе, написанном сирийским врачом через несколько веков, *итриум*описывается более подробно: макаронные изделия, по виду напоминающие веревку, из муки грубого помола из твердой пшеницы, высушенные перед приготовлением. (Хотя практика варки кусочков теста в кипящей воде пришла в Китай раньше, чем на Средний Восток, китайцы только позднее стали придавать тесту форму веревок, напоминающих лапшу.)

В подтверждение идеи о том, что странствующие группы

населения сыграли свою роль (это я узнала раньше во время своих исследований, когда читала о тюрках-кочевниках и монголах, которые готовили блюда с лапшой), можно сказать, что евреи, которые перебрались в Северную Францию, варили тесто в кипящей воде уже в XI веке нашей эры, называя блюдо *вермишельш* – словом, которое звучит похоже на современную «вермишель». Об этом свидетельствуют документы, в которых ведется спор о том, разрешать ли евреям кипятить тесто в определенные праздники.

Тем временем к XII веку нашей эры Сицилия стала центром торговли сухой пастой, о чем свидетельствуют королевские сицилийские карты, опубликованные около 1150 года, на которых отмечены места источников, из которых брали воду, и мельниц, где мололи муку, на территории под названием Трабия. Из Трабии купцы развозили длинные полоски пасты по всей Калабрии, «большому пальцу» итальянского сапожка, а также в ближайшие мусульманские и христианские страны, судя по тому, что пишет арабский географ XII века Идриси. Оретта не исключала, что сицилийцы узнали про пасту от арабов в Северной Африке, которые ели ее небольшими кусочками в составе блюда под названием кускус на протяжении веков.

– Возможно, сицилийцы видели, как мусульмане готовят кускус, и это вдохновило их на что-то новое, – сказала она мне. Другие историки кулинарии добавляли, что арабские торговцы в дальнейшем сыграли решающую роль как посредники и популяризаторы пасты, а также в ее распространении в Испании.

К Средним векам в Италии уже был целый список блюд из пасты. Как пишут Сильвано Серветти и Франсуа Саббан в своей книге *«Паста: рассказ об универсальной еде»* (*«Pasta: The Story of a Universal Food»*): «В то время как итальянцы могли и не изобрести пасту, они изобрели искусство придания ей формы и ее приготовления… отличным от китайцев способом». Сухие макаронные изделия стали важным товаром не только на Сицилии, но и на Сардинии. Торговцы отправляли их в порт Генуи, откуда макаронные изделия распространились по Европе. Католические монахи XII века писали в Апеннинах о свежей пасте, например о лазанье и *тортелли*, больших тортеллини. В Неаполе один автор XIV века дает указания о приготовлении блюда, чем-то похожего на лазанью: после того как сварите лапшу в кипящей воде, добавьте приправы и выложите слоями, чередуя с тертым сыром и специями. В кулинарной книге эпохи Возрождения автор по имени маэстро Мартино описывает, как делать вермишель: «Смочите тесто… раскатайте его тонким слоем. При помощи рук нарвите его маленькими кусочками,

которые в большей или меньшей степени похожи на червей, и выложите их на солнце сушиться». В рецепте маэстро для макарон говорится о необходимости использовать муку хорошего качества, яичные белки и, как напоминание о Шелковом пути, розовую воду.

В эпоху Возрождения пасту готовили долго, до двух часов, получая что-то типа кашеобразной смеси, что кажется похожим на иранскую лапшу. И многие блюда были сладкими. В одном рецепте раннего периода эпохи Возрождения поварам предлагалось опускать вермишель в миндальное молоко и добавлять много сахара и шафрана (что отдаленно напоминает то, что иранцы делали с рисом). Другие повара посыпали макаронные изделия сахаром и корицей. Врачи рекомендовали подслащивать пасту, чтобы лучше переваривалась (это напомнило мне уйгурского врача, который прописал мне режим питания без лапши, и иранцев, которые ели кусковой сахар и вафли с чаем после еды). Но в ту эпоху было гораздо больше аппетитных блюд с пастой: генуэзцы ели пасту с каплуном и яйцами, в то время как неаполитанцы ели макароны с мясом птицы, варенным в кипящей воде. В эпоху Возрождения итальянцы начали посыпать макаронные изделия пармиджано-реджано и другими сырами вместе со специями типа мускатного ореха и корицы (и то и другое до сих пор используется в Эмилии-Романье). Но только в конце XVIII века, после того как помидоры привезли из Нового Света и итальянцы приняли их в свою кухню, появилось *рагу*. Идея подавать пасту аль денте вошла в моду только в XX столетии.

Хотя мне удалось установить довольно крепкую связь между китайскими, центральноазиатскими и турецкими пельменями, я не нашла никаких материалов, которые связывали бы

итальянскую пасту с традициями стран, через которые я проезжала. Но тем не менее меня преследовало эхо – невероятное сходство между тортеллини и *манти*, поразительная схожесть слов, которые использовали Луиза и Асли, когда говорили о них. Может, лапша и фаршированная паста прошли окольным путем по Среднему Востоку и Северной Африке, перед тем как оказаться в Италии? Или, может, в период Византийской империи имел место кулинарный обмен между Апеннинским полуостровом и Малой Азией? Или, может, это совпадение?

После того как я проехала более одиннадцати тысяч километров, связь все равно оставалась тайной.

Прошло уже много времени после встречи с Ореттой и после моего путешествия, когда мне на глаза случайно попалась статья о лапше, которая после всех моих путешествий и исследований вызвала в душе глубокий отклик. Ее написал историк, занимающийся вопросами кулинарии, Чарльз Перри, она была опубликована в 1981 году в номере редкого журнала под названием «Petit Propos Culinaires», и хотя я видела цитаты из нее во многих других статьях, мне потребовалось какое-то время, чтобы ее найти. Исследователи цитировали эту статью, когда приписывали лапшу или римлянам (с их *лаганумом*), или народам Среднего Востока (основываясь на лапше, по форме подобной веревкам, которую варили в кипящей воде и которая упоминается в Иерусалимском Талмуде). Но эти исследователи упустили важный момент в статье, озаглавленной «Старейшая средиземноморская лапша: предупредительная история».

«Романтизм и привычка заставляют нас считать, что популярная в той или иной стране еда существует вечно, – пишет Перри. – Как следствие, мы верим, что данная еда, вероятно, была изобретена людьми, потомки которых едят ее сегодня». Перри представляет различные теории, но не пытается определить, откуда пошла лапша, и вместо этого заканчивает статью тремя наставлениями для историков, занимающихся едой:

1. Если какой-то народ ест какое-то блюдо в большом количестве, это не означает, что они ели его всегда.

2. Если какой-то народ ест какое-то блюдо в малом количестве… из этого не следует, что они никогда не ели его в большом количестве.

3. Время, случайность и мода управляют приготовлением еды точно так же, как управляют нашим поведением в обществе.

* * *

Отложив загадку пасты до лучших времен, в мои последние дни в Риме я изучала еду и наслаждалась едой, которая предлагалась в городе. Я познакомилась с продавцом помидоров, который продавал больше пятидесяти сортов, и попыталась взять у него интервью на своем жалком итальянском, да еще и используя то, что выучила в средней школе, где три года занималась испанским.

> Я: Quanti… tipo… pomodori? (Сколько у вас сортов помидоров?)
>
> Продавец помидоров: Cinquanta. (Пятьдесят)
>
> Я: Quanti tipo pomodori… en el mundo? (Сколько сортов помидоров в мире?)
>
> Продавец помидоров: Centinai. – Это означало сотни, и за этим ответом последовало много слов на итальянском, которые я не поняла.

Я посетила еврейский квартал и за столиком в уличном кафе съела *карчиофи алла джиудиа* – жаренные во фритюре артишоки. Я готовила в сельской местности, неподалеку от Рима, с женщиной по имени Джованна, которая поливала свои клецки, приготовленные только из муки и картофеля, поразительно простым соусом: помидоры черри были разрезаны пополам, и она пассеровала их с луком-шалотом, а в самом конце посыпала базиликом, который рвала руками. Моя американская подруга по имени Кейти, которая жила в Италии и сопровождала меня к Джованне, заметила:

– В Америке мы бы туда много всего набросали.

Однажды поздним утром римская знакомая по имени Фредерика повезла меня на рынок, расположенный рядом с железнодорожной станцией, где сельскохозяйственной продукцией и мясом торгуют бангладешцы, китайцы и египтяне. Вокруг рынка был один из немногих районов Рима с ресторанами с интернациональной кухней. Как и многие люди, с которыми я познакомилась во время путешествия, итальянцы едят немного иностранной еды, но здесь запах курицы, которую жарят на сливочном масле, смешивался с запахом перца чили и имбиря, которые использовали во время жарки. Фредерика упомянула, что «Giovanni Fassi», одно из лучших кафе-мороженых, находится поблизости.

– Давай туда сходим, – сказала я.

Фредерика взглянула на часы и нахмурилась.

– Но еще даже не пробило полдень!

Несмотря на все итальянские правила, связанные с приемом пищи, я все-таки ее уговорила, а когда мы пришли, то увидели,

что там много посетителей, которые ждут своей очереди в этом заведении с мраморными стенами. Но до того как я успела почувствовать себя отмщенной, Фредерика сказала:

– Все они – туристы.

Тем не менее она протолкалась в самое начало очереди и угостила меня очень большой порцией малинового и клубничного джелато – как она сказала, «по сезону» – с небольшим добавлением взбитых сливок. Она даже снизошла до того, чтобы самой немного попробовать. А потом она повела меня за угол в самый необычный ресторан.

В «La Sorgentine» царила атмосфера настоящего китайского ресторана. При взгляде на внутреннее убранство создавалось впечатление, что его обставляли поспешно. Столики были круглые, стулья с вдавленными спинками покрыты белыми чехлами. Из громкоговорителей неслась музыка, что-то в стиле Кенни Джи. Дружелюбный полный китаец с заметным итальянским акцентом представился владельцем ресторана. Микеле уехал из Китая в Италию два десятилетия назад, как он рассказал сам, и работал в китайском ресторанном бизнесе, поднимаясь с самого низа. Он открыл «La Sorgentine» шесть месяцев назад и работал по уникальной бизнес-модели: его китайские повара готовили итальянскую еду. Он ориентировался на китайских гостей, в особенности на все увеличивающийся поток туристов с материковой части, которых пугали традиционные итальянские рестораны. Итальянский маэстро научил его поваров готовить блюда. Но Микеле заставил их сделать блюда более привлекательными для своих клиентов, используя пармиджано-реджано только в ограниченном

количестве, сосредоточиваясь на морепродуктах, и они варили лапшу в горячей воде немного дольше. (Обычно китайскую лапшу подают мягкой, хотя и не в такой степени, как в Средние века.) *Спагетти ай фрутти ди маре* (спагетти с морепродуктами) было особенно популярным блюдом, как и ризотто с консистенцией рисовой каши.

Но после открытия «La Sorgentine» пришли и итальянцы, которые увидели китайский персонал и декор и попросили китайскую еду. Так что Микеле добавил в меню и азиатские блюда, и таким образом родился один из очень немногих в мире китайско-итальянских ресторанов. Он признал, что шизофреническое меню вызывает проблемы.

– Иногда за одним столом один человек заказывает китайские блюда, а второй – итальянские. Все прекрасно, когда трапеза только начинается: закуски приносят вместе. Но когда дело доходит до *прими*(первых блюд), у вас начинаются проблемы. Китайская еда всегда готовится быстрее. Так что мы первым приносим китайское *примо*, а вторым итальянское *примо*. И то же самое происходит с *секонди* (вторыми блюдами). Так что когда тот, кто заказал китайские блюда, уже заканчивает есть, тот, кто заказал итальянские, находится в середине трапезы!

Чтобы избежать этой проблемы, мы с Фредерикой заказали все одинаковое: в любом случае именно так я и люблю есть. Я положилась на подругу – заказывала она. Официант появился с салатом из осьминога и кальмара и тарелкой брускетты. Кусочки крабовых палочек с креветками, которые шипели над рисом, принесли на железной тарелке. Еще один официант принес тарелку спагетти с морепродуктами – блюдо, которое Микеле активно предлагал. Я ела вилкой, а Фредерика палочками. Мы пили пиво «Циндао» («Tsingtao») из винных бокалов. Закончили мы жареным джелато, это такой же китайский десерт, как жареное мороженое – мексиканский. И этот десерт напомнил мне о том, что написал Чарльз Перри: «*Время, случайность и мода управляют приготовлением еды точно так же, как управляют нашим поведением в обществе*». Если бы вам захотелось сделать какие-то выводы после посещения «La Sorgentine», то у вас было бы очень путаное представление о китайской и итальянской еде.

Когда мы закончили еду, пришел Микеле и сел за наш столик. Я не могла удержаться от последнего «укола»: где, по его мнению, появилась лапша? Может, двадцать лет в Италии дали ему какие-то идеи?

Микеле помолчал, перед тем как ответить.

– Мне нравится изучать историю, – сказал он. – Да, Китай начал рано развиваться. В прошлом все в Китае было хорошо. Но

затем он стал отставать от Запада. Теперь отстают итальянцы, у них начинается застой. Они говорят: «Нашей истории две тысячи лет. Мы были лучшими в мире». Но куда это вас ведет? Это мешает. Нельзя сказать, что спагетти – это продукт одной культуры или другой. Вы никогда не найдете ответ.

Но тем не менее я была разочарована. Проехав такое количество миль, я нисколько не продвинулась в плане объяснения не только происхождения лапши, но и того, как она оказалась в Италии. Почему меня это так беспокоит? Может, потому, что мои попытки разгадать загадку лапши шли параллельно с моей борьбой за определение собственной личности: она и я – восточные или западные? Могу ли я так же, как лапша, безболезненно вписаться и на Востоке, и на Западе? И где бы я ни находилась, можно ли сохранять двойственность?

Но затем я подумала о своем путешествии. Где-то по пути я фактически прекратила сильно беспокоиться о том, чтобы воссоединить обе культуры. Я чувствовала, что меня рады видеть везде (за исключением Туркменистана), и я познакомилась с другими людьми, которые также пытаются определить, кто они есть. Конечно, были и крайности, как Изабель на Тибетском плато, поклонница Мао Цзэдуна и одновременно любительница красного вина и тенниса. Или Шахин в Иране, который выступал против мулл и Ахмадинежада и угощал нас пиццей, но был тверд в своей любви к персидским поэтам. И я встречала целые этнические группы (как, например, уйгуры) и целые страны (например, Турция), которые на протяжении веков пытались найти равновесие между Востоком и Западом.

По мере путешествия с Востока на Запад мой пол становился все важнее. То, что я женщина, давало мне доступ к женщинам во всех ситуациях. Я была рада увидеть этот путь женскими глазами. Я приходила в ярость от того, как к женщинам относятся в определенных ситуациях в Центральной Азии, хотя понимала, что несправедливо судить о регионе, основываясь только на небольшом опыте. Но то, что я провела время с женщинами из далеких стран, заставило меня больше ценить собственное положение и в то же время помогло осознать, что мне нужно серьезнее посмотреть на взаимоотношения полов в США и Китае, странах, где я жила много лет.

Решить вопросы с определением того, кто я, помогло мое открытие – я поняла, что Восток и Запад, в конце концов, не так уж и отличаются друг от друга. По всему Шелковому пути я нашла ощутимые связи между культурами. Я видела, как еда пересекала географические, религиозные и политические границы и граница размывалась. Я видела, как семейные традиции и гостеприимство связывали вместе страны, расположенные по Шелковому пути, и делали их похожими друг на друга, как и места, которые мы объединяем, называя Западом. Мне пришло в голову, что идея Запада – в той же степени обобщенный образ, как и концепция Шелкового пути, и только из-за затянувшегося ориентализма наши представления об Азии и Европе остаются настолько разделенными в наших головах.

Более того, я узнала, что процесс, который дал нам блюда, которые мы знаем и любим, по большей части является природным и шел он на протяжении многих лет и поколений. Блюда – это живые организмы. Они редко бывают задокументированы и передаются от родителей детям (или, как я видела в пути, от свекрови невестке). Методы меняются, как и названия, а разные люди утверждают, что это их блюда. Я с наслаждением ела лапшу «от шефа Джана», смаковала *манти* «от Асли» и баловала себя лазаньей «от Нади». А после возвращения из путешествия я стану думать о блюдах, о которых узнала, как о «своих», даже хотя они были созданы коллективным разумом и руками многих поколений.

Это была еще одна причина, объясняющая, почему трудно определить, откуда пошла лапша. Ее принимали в очень далеко расположенных друг от друга домах как гостя из дальней страны, и она ассимилировалась в кухнях, сливаясь с различными ароматами, на всем протяжении с Востока на Запад.

* * *

В Риме мне нужно было увидеть одного человека: Андреа Консоли, итальянского повара, который непреднамеренно и непредумышленно вдохновил меня на это путешествие. Его ресторан «Le Fate», который находился неподалеку от нашей гостиницы, на той же улице в районе Трастевере, был расположен в старой конюшне, которая стоит там шестьсот лет. Я узнала рождественскую мишуру, которую видела во время нашего предыдущего посещения, она все еще висела в уютном обеденном зале, хотя сейчас был май. Андреа заканчивал ежедневный кулинарный урок. За длинными столами сидела группа американцев и австралийцев, собирая последние кусочки шоколадного суфле со своих тарелок. Отец Андреа сидел за кассой, которая стояла на барной стойке, а его брат таскал какие-то коробки через парадный вход. Его мать и невеста, симпатичная американка со Среднего Запада по имени Эрика, убирались в зале.

После того как Андреа и Эрика обнялись и попрощались с последним посетителем, они пригласили меня за столик и открыли бутылку вина. Я знала, что за последний год дела у них изменились к лучшему – посетителей стало больше.

– Джен, я устал, – простонал Андреа. – Я дошел до предела. У меня слишком много заказов, слишком много людей просится ко мне на уроки.

Он выглядел немного более исхудалым и изможденным, чем год назад, хотя это никак не повлияло на его классические итальянские черты лица. Он сказал мне, что все шло хорошо и спокойно, а потом – он обвиняющим жестом показал на свою невесту – «эта американка устроила взрыв в бизнесе!».

– Я понятия не имею, о чем ты говоришь! – сказала Эрика, и ее голубые глаза округлились.

Только итальянцы могут думать, что слишком большой успех – это плохо. «Le Fate» открылся шесть лет назад, и вначале там был совсем небольшой поток посетителей. Затем Андреа познакомился с Эрикой, которая училась за границей, и она предложила ему учить туристов готовить. Вначале он брал всего двадцать евро (меньше тридцати долларов) с каждого клиента. «Меня никогда не интересовали деньги, – говорил мне Андреа год назад. – В моей маленькой вселенной, в моем маленьком мирке я и так счастлив. Я получаю удовлетворение от того, что могу помочь туристам понять, что такое *настоящая* итальянская еда». Но даже теперь, когда он берет пятьдесят евро (примерно шестьдесят долларов), можно считать, что тем, кто попал на его

уроки, повезло.

Андреа выглядел мучеником. Он стал так занят, что теперь его брату приходится заниматься подачей ужинов, и он также сказал мне, что подыскивает новое место.

– Значит, ты расширяешься? – спросила я.

– Нет, это не для *расширения*, – сказал он с таким видом, будто я предложила что-то противозаконное. – Идея в том, чтобы не превратиться в «Макдоналдс». Это для того, чтобы я мог посвящать больше времени своим ученикам. Плюс ты знаешь, что американцы иногда… бывают очень крупные… и у них пунктик насчет «свободного пространства».

Когда я упомянула, что собираюсь поужинать в «La Pergola», Андреа скорчил гримасу.

– Не стоит это тех денег, которые они берут, – сказал он. – Это нечто типа покупки джинсов под брендом «Diesel». Важна еда, а не место, не название, не бренд. – Он перечислил ряд мест, в которые мне следовало сходить. – Раздели деньги, которые ты собираешься потратить в «La Pergola», и сходи в четыре ресторана. – Он достал с полки заслуживающий доверия справочник по итальянским ресторанам и перевел отрывки из раздела, посвященного «La Pergola»: «Вино от сорока до двух тысяч евро… с кухней все в порядке, но с обслуживанием есть проблемы… нет свежей сельскохозяйственной продукции… инновационные блюда, включающие осьминога, авокадо и персики».

До того как я успела что-то сказать, Андреа захлопнул справочник.

– Мы в Риме не едим авокадо. Это не наша кухня. Какой смысл пробовать авокадо здесь, когда вы можете поесть их дома. Вы здесь, чтобы пробовать *нашу* еду. В еде больше невозможны инновации, не в наше время. Все уже сделано.

Я это много раз слышала от итальянцев. Италия – это место, где суждено проваливаться таким тенденциям, как использование всего «от носа до хвоста» и молекулярной гастрономии. На полуострове правят бал традиции. Не совсем верно, что повара не могут вводить новшества, но еда редко меняется резко и за одну ночь. Марко Поло не внезапно привез лапшу из Китая в Италию. Андреа говорил о том, что лежало в основе моего путешествия, было в нем самым главным: блюда, которые ценят, например тортеллини, *манти* или вытяжная вручную лапша, то есть которые создавались на протяжении столетий и методика приготовления которых развивалась медленно, можно сравнить с самим человеком – конечно, их развитие шло не так тяжело, как эволюция человека, но в некоторой степени было ей подобно,

изменения прирастали и накапливались годами.

Я спросила Андреа, готовит ли он дома, объяснив, что видела очень мало мужчин, которые готовили бы для своей семьи, в странах, где сильны традиции, из тех, которые посетила я. Он удивился.

– Я всегда готовлю дома. Я хожу по магазинам. Эрика покупает молоко, может, крупу. – Но Андреа добавил, что он – аномалия; не только потому, что он мужчина, но также и потому, что его коллеги в большинстве случаев избегают приготовления пищи. – Все бабушки знают, как готовить пасту. Поколение моих родителей начало об этом забывать. Теперь никто не знает, как готовить пасту или даже как чистить артишоки.

Именно с этих двух вещей обычно начинались его уроки.

Мне пришло в голову, что Андреа является отсутствующим звеном: если мы хотим сохранить приготовление свежей пасты и других традиционных блюд, нам нужно, чтобы в дело больше включались мужчины. Я поклялась, что если у меня когда-нибудь будет сын, я обучу его работе на кухне. Дочь может отделаться меньшей кровью, но ей я тоже спуску не дам. Что касается моего мужа, то он, как я предполагала, – безнадежный случай. В конце концов, он сопровождал меня большую часть пути и в кухне проводил так же мало времени, как и дома. Но он сопровождал меня в странствиях по половине земного шара, и он давал мне большую независимость. Для сохранения семейного счастья мне придется отложить приготовление еды в сторону. И возможно, как сказала Асли в Турции, одного повара в семье достаточно.

Сидя рядом с Андреа, я вспомнила, что узнала на Шелковом пути.

Я проехала через ряд мест, где гостеприимность была важнее зарабатывания денег. В этих местах люди готовили хорошую, настоящую еду без необходимости ее продавать или превращать во что-то большее, чем просто еда. Люди приглашали меня в свои дома так тепло и угощали меня так щедро, ничего при этом не прося взамен. Я побывала в местах, где можно обедать два часа в середине рабочего дня, и это никого нисколько не беспокоит. Вот это и был смысл путешествия – важность друзей и семьи, замедления безумного ритма, чтобы насладиться жизнью. Поиск места появления лапши позволил мне это все осознать.

За день до нашего отъезда из Рима я в последний раз зашла к Андреа, чтобы попрощаться. Только что началось дневное занятие, и он обсуждал меню с дюжиной гостей из США и Лондона. Когда он упомянул гнокки (клецки) с томатным соусом, несколько слушателей ахнули от возбуждения. Основным блюдом было *страчетти алла романа*, и его встретили молча – никто не

слышал про тонкие кусочки говядины с помидорами и рукколой.

– А потом десерт: тирамису.

Челюсть у одного слушателя так сильно отвисла, что казалось, ему потребуется зажим, чтобы вернуть ее на место.

– Нам повезло! – закричала другая, как будто выиграла какой-то конкурс в игровом шоу.

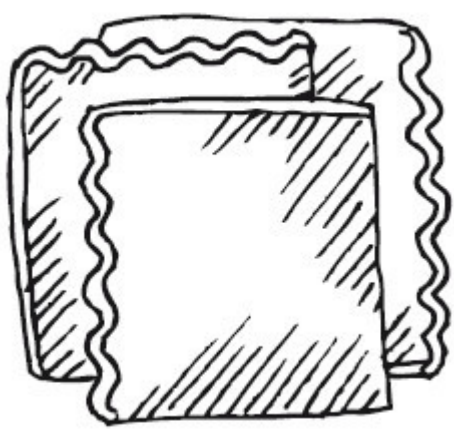
Андреа прервал грезы гостей, чтобы разделить картофель.

– А теперь *включайте* – а не выключайте – свой мозг и внимательно следите!

Слушатели надели передники, а когда я выходила из «Le Fate», зазвонил мой мобильный телефон. Это была Кэндис, менеджер моей собственной кулинарной школы, которая звонила, чтобы ввести меня в курс последних дел. Повара передавали привет, Кэндис сообщила, что на вечер заказаны все места. Я сказала, что скоро вернусь. Но сейчас в Риме у меня было гораздо более важное дело: мне нужно было быть вместе с мужем.

* * *

В наш последний вечер в Риме Крэйг удивил меня туром по лучшим кафе-мороженым в городе. А ведь в тот первый раз, в самом начале обсуждения путешествия, когда был поднят вопрос об этом десерте, Крэйг содрогнулся. «*Джелато*? Звучит как-то очень непривлекательно. Ты хочешь есть нечто с *гелем*?» – пошутил тогда он.



Крэйг знал, что я обожаю итальянское мороженое. Это у меня просто навязчивая идея. Когда я лет в двадцать пять пешком путешествовала по Европе, я жила на диете из мороженого, часто съедая четыре или пять порций каждый день. Но в наш последний

вечер в Риме в прошлом году случилась неприятность. В одной *джелатерии* в Трастевере я заказала порцию мороженого, которое оказалось худшим из всего, что я когда-либо пробовала, и мне отчаянно требовалась новая порция мороженого, чтобы отделаться от привкуса во рту. Но было уже поздно, и все кафе-мороженые, которые попадались нам на пути, были уже закрыты. На следующий день на десерт времени также не оставалось – мы уезжали утром, очень рано. Мой разумный муж попытался реально взглянуть на положение вещей.

– Это всего лишь порция мороженого, мы найдем его для тебя еще где-нибудь, я обещаю… Может, в аэропорту будет кафе-мороженое.

Я отреагировала на это истерикой и обвинениями в том, что он меня не понимает, как и серьезность моего подхода к еде, тому, чем я зарабатываю на жизнь. Я с неохотой села с ним в такси, чтобы вернуться в нашу гостиницу. По пути я увидела луч надежды: кафе-мороженое, в котором еще горел свет. Мы сразу же попросили такси остановиться у кафе, но нас встретил сотрудник, который сказал, что они закрываются. Я умоляла его меня пустить, для того чтобы съесть последнюю, «восстановительную» порцию. Он смилостивился, и наше путешествие закончилось восхитительной порцией холодного сливочного мороженого с фундуком. Мой муж вздохнул с облегчением. Кризиса удалось избежать.

Во время этого путешествия я время от времени баловала себя стаканчиком джелато, но было столько всего другого, чем можно наслаждаться, что мороженое стало просто побочным продуктом. Плюс я узнала, как готовится этот десерт, и из-за этого оно потеряло часть своей привлекательности. Возможно, оно стало самым механизированным блюдом итальянской кухни – производители мороженого закупили дорогие машины и вливают в них крем-концентрат, который некоторые кафе закупают, а другие готовят сами. Машина решает, как долго размешивать и взбивать мороженое до нужной консистенции. Но даже при этом джелато несравненно лучше большинства мороженого в мире благодаря включению яичных желтков в одни виды на основе сливок и сезонных свежих фруктов в другие. Стандартными добавками являются фисташки и фундук, и они гораздо привлекательнее, чем ванилин и шоколад. И это единственный аспект итальянской кухни, который пошел против традиций: последние инновации включают шоколад и чили, рикотту, фиги и карамель, а также амаретто и кедровые орехи.

Крэйг попросил меня оставить несколько часов в наш последний день на него, и мы отправились на экскурсию по

Пантеону, самому красивому строению во всем Риме, которое пережило два тысячелетия. После того как мы насладились этим видом, а также увидели могилу Рафаэля внутри, мой муж повел меня по ряду узких улочек к заведению под названием «Giolitti», куда Папа Иоанн Павел II обычно посылал своего водителя, когда ему вдруг хотелось мороженого. Там находилось огромное количество людей, как местных, так и туристов, они выстроились вдоль длинного прилавка, и казалось, что у этой очереди нет начала или конца, и они все выкрикивали свои заказы сердитому на вид обслуживающему персоналу. Когда мы наконец вышли из этого шумного заведения, я держала в руке большую трубочку так, будто это был победный факел, и я поняла, из-за чего весь шум-гам: сливочное мороженое с фундуком и кедровыми орехами напоминало глазурь, которой покрывают торт, а человеку, страдающему аллергией на орехи, следовало бы дважды подумать, перед тем как приближаться к этому мороженому, настолько щедро тут были включены добавки. Мы зашли в классическое римское кафе под названием «Tazza d'Oro», чтобы выпить кофе эспрессо. Даже мой муж, который любит американо, выпил чашечку. Затем мы прогулялись до еще одного кафе под названием «San Crispino» за следующей порцией мороженого – их фирменного медового джелато, которое мы съели на ступенях фонтана Треви. В списке были и другие кафе, но время, проведенное в Италии, научило меня, что нужно остановиться до того, как я начну жалеть о том, что не остановилась вовремя, – сдержанность на самом деле была необходима, учитывая, что у нас еще и забронирован столик на ужин.

Я сняла нашу бронь в «La Pergola». Было очевидно, что мой муж и Андреа правы. Чем больше я об этом думала, тем более неправильным мне казалось заканчивать наше путешествие в ресторане с тремя мишленовскими звездами, независимо от того, насколько это могло быть приятно. И в любом случае у нас не было с собой подходящей обуви. Поэтому я с помощью друзей из местных выбрала маленькую тратторию в южном Риме под названием «Il Ristoro degli Angeli», в которой подавали традиционные итальянские блюда с некоторыми особенностями, которые придумала шеф-повар, дама пятидесяти с чем-то лет по имени Элизабетта с выкрашенными в зеленый цвет волосами, которая – вот совпадение – была журналисткой, перед тем как открыть ресторан.

Мы с Крэйгом сидели на открытом воздухе за столиком, сделанным из деревянной бочки, и пили вино «Санджовезе» из Тосканы. Мы начали с восхитительной *фокаччи* (пшеничной лепешки), на которой сверху лежали тоненькие кусочки *лардо*

(свиного сала), что говорило о любви Италии к свиному жиру, и эта страсть страны была общей с Китаем. Потом принесли невероятно большую тарелку итальянских сыров вместе с медом и консервированными овощами, и это напомнило мне о далекой Центральной Азии и Турции. Потом мы ели пасту, приготовленную по классическому римскому рецепту, – *качио э пепе*, спагетти с сыром пекорино и черным перцем. Однако после того, как Крэйг попробовал пасту, он нахмурился.

– Тут слишком много перца, – сказал он. Я сама попробовала еще раз – он был прав.

– Твои вкусовые рецепторы получше моих!

– Ты *это* сказала впервые, – ответил он.

Я спросила у Крэйга, изменило ли это путешествие его взгляд на еду: она стала его больше интересовать, чем когда мы отправились в путь? Он пожал плечами.

– Не уверен. Ты меня знаешь: я не фанат еды.

– Но подожди минутку… до этого путешествия ты никогда бы не подумал, что станешь с удовольствием есть чистое свиное сало. Или вместо американо выпьешь эспрессо. Или пойдешь есть джелато, – сказала я.

Мне пришло в голову, что он ни разу не пожаловался на продолжительность трапезы. И, к моему полному восторгу, после этого путешествия мой муж начал иногда готовить для меня еду и он мог устроить восхитительный пир, которого я никак не ожидала. Когда он готовил, он вкладывал в это дело всю душу, правильно выставляя температуру для утки, которая должна жариться при слабом медово-оранжевом огне, фаршируя свиные котлеты рикоттой, перед тем как пожарить их на гриле, и поливая их восхитительном соусом «Маринара». Этот рецепт я просто должна была украсть.

– Я не фанат еды, – повторил Крэйг. – Но я люблю есть. Кто же не любит? Теперь, если мне удастся убедить тебя проводить столько же времени в походах, сколько мы проводим за едой, это будет большим шагом вперед.

Но на самом деле вопрос заключался в следующем: изменилась ли я? Изменило ли это путешествие мои взгляды на брак? И так же, как и мой муж, я не знала ответа. Но я была уверена, что хочу покончить с перемещениями, я не хотела в ближайшее время отправляться ни в какое путешествие длиной более десяти тысяч километров. И я спокойно воспринимала слово «жена». Во время путешествия я встретила много типажей, и это расширило мое понимание того, что означает это название. Каждая из этих женщин при обстоятельствах, отличных от моих, должна была самоопределиться, и, несмотря на все их отличие от

меня, я имела с ними и что-то общее. Слово «жена» связывало меня не только с моим мужем, но также и с множеством женщин от Китая до Италии – и за их пределами. Я была благодарна своему мужу за то, что сопровождал меня большую часть моего путешествия. После всех этих месяцев нам удалось сохранить наши отношения, и по большей части это произошло благодаря ему. И мы не так уж отличаемся друг от друга, как я когда-то думала, – я поняла, что это зависит от того, как смотришь на вещи. Несмотря на наши противоречивые интересы и мнения, у нас было много общего, как у Востока и Запада, что делало нас более похожими друг на друга, а не отличными друг от друга.

Забавно, что хотя это был конец нашего путешествия, мы не чувствовали необходимости в тот вечер говорить о нашем будущем, как, впрочем, и в последующие дни. В тот вечер мы с Крэйгом просто хотели насладиться едой так, как римляне делают это каждый вечер. Путешествие нас успокоило. И, как выяснилось, все станет ясно через несколько недель. Я довольно неожиданно пойму, что беременна, а Крэйг сдаст экзамен в Министерстве иностранных дел, и это станет началом новой главы в нашей жизни.

Но в тот момент, когда мы неторопливо ужинали в простом ресторанчике в южной части Рима, нас не беспокоила никакая неопределенность, как и открывающиеся возможности. Когда мы закончили есть, владелица Элизабетта вышла поздороваться и представила своего мужа, который вместе с ней управляет рестораном. В то время как эта семейная пара говорила о плюсах и минусах управления тратторией, я подумала, что когда-нибудь и мы *могли бы* это делать. Это может быть нашей мечтой и честолюбивым замыслом, если – точно так же, как я решила поступить с тайной лапши, – мы просто дадим всему идти своим чередом. И будь что будет.

Орекьетте

6 порций
2 стакана муки грубого помола из твердой пшеницы
1 стакан обычной муки
1⅓ стакана воды

Возьмите миску средних размеров, смешайте в ней муку грубого помола из твердой пшеницы и обычную муку. Следуйте указаниям по замешиванию и раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112), хотя это тесто будет немного жестче. Прикройте тесто влажной тканью или заверните в полиэтиленовую пленку и отложите в

сторону на 30 минут.

Перенесите тесто на чистую, слегка присыпанную мукой поверхность и месите 3–5 минут, затем прикройте влажной тканью или заверните в полиэтиленовую пленку и дайте постоять по крайней мере 30 минут.

Посыпьте рабочую поверхность мукой. Отделите четверть теста для работы, оставив три четверти под влажной тканью. Месите тесто пару минут и придайте ему форму длинной полоски толщиной примерно 2,5 см, затем разрежьте эту полоску на куски размером 2,5 см. Возьмите нож для разрезания масла и берите по одному кусочку теста за один раз. Проведите этим ножом по тесту, вдавливая тупую, изогнутую часть лезвия в центр куска теста, и заворачивайте его по направлению от рабочей поверхности таким образом, чтобы тесто обернулось вокруг ножа, обмотав его вогнутую поверхность. (Посмотреть процесс можно по адресу: http://www.youtube.com/watch?v=nEy 4DiN61L4) Повторите процедуру с оставшимся тестом, поворачивая орекьетте таким образом, чтобы они оказывались закругленной частью вверх, и слегка присыпайте их мукой. Дайте орекьетте посушиться 2 часа перед приготовлением.

Орекьетте кон ле чиме ди рапа (орекьетте с ботвой репы)

6 порций

450 г ботвы репы (или спаржевой капусты, или китайской брокколи) помыть, подровнять и нарезать маленькими кусочками

1 партия орекьетте, приготовленных по рецепту 1 (с. 414), или 450 г пакетированных сухих орекьетте

½ стакана панировочных сухарей

½ стакана оливкового масла

2 головки чеснока, мелко порубить

½ луковицы, мелко порубить

6 анчоусов, мелко порубить

Соль и свежесмолотый черный перец

Доведите до кипения большую кастрюлю воды. Добавьте ботву репы (или спаржевую капусту, или китайскую брокколи) и только что приготовленные орекьетте и варите 3–4 минуты. (Если используете сухие орекьетте, кипятите до почти полной готовности, перед тем как добавлять зелень.) Отлейте 1 или 2 стакана жидкости, в которой готовили, затем слейте остатки воды с макаронных изделий и овощей через дуршлаг.

Возьмите маленькую сковороду и жарьте панировочные сухари в 2 столовых ложках оливкового масла на умеренно

слабом огне 3–4 минуты, пока они не станут золотистыми. Снимите с огня и отставьте в сторону.

Поместите чеснок, лук и остатки оливкового масла в большую сковороду и пассеруйте на среднем огне около 4–5 минут, пока чеснок и лук не начнут менять цвет. Добавьте анчоусы и мешайте минуту или две. Положите овощи, которые достали из воды, и макаронные изделия, и встряхните, добавьте немного воды, в которой варили макаронные изделия. Добавьте соль и черный перец по вкусу и сразу же подавайте, посыпав панировочными сухарями.

Рагу (соус к пасте болоньезе)

исходя из 900 г пасты, или 8 порций

¼ стакана подсолнечного масла

1 большая морковь, нарезанная маленькими кубиками

1 средняя луковица, мелко порубить

3 стебля сельдерея, листья выбросить, стебли мелко порезать кубиками

1,2 кг говяжьего фарша (30-процентной жирности)

¾ стакана томатной пасты

½ стакана томатного соуса

1 столовая ложка соли

1 стакан воды

Приготовление соуса

Нагрейте подсолнечное масло в большом тяжелом котле на среднем огне. Добавьте морковь, лук и сельдерей и пассеруйте 10–12 минут, пока овощи не станут мягкими.

Добавьте говядину и пассеруйте на среднем огне 10–15 минут. Уменьшите огонь до умеренно слабого и готовьте 20 минут, позволяя ароматам перемешаться друг с другом. Добавьте томатную пасту. Уменьшите огонь до слабого и тушите еще 20 минут, периодически помешивая. Добавьте томатный соус и соль и тушите еще 5 минут, время от времени помешивая. Добавьте воду, помешайте и дайте соусу покипеть на медленном огне один час перед подачей.

Лазанья болоньезе

8 порций

Для теста:

8 стаканов муки

6 очень крупных яиц

1 стакан (около 28 г) шпината, прокипятить, пока не станет

мягким, и нарубить, затем отжать через дуршлаг, чтобы убрать всю лишнюю влагу

Для соуса бешамель:

2 пачки сливочного масла

1,4 л молока

1½ стакана муки

Рагу по рецепту 1 (с. 416)

1 стакан тертого сыра пармиджано-реджано

Приготовление теста

Насыпьте муку горкой на большую, чистую, прочную, сухую поверхность и сделайте в центре углубление. Разбейте яйца в центр углубления. Добавьте шпинат. Вбейте яйца и шпинат в муку с помощью вилки, затем продолжайте мешать руками, пока не уйдет вся мука. Перенесите тесто на чистую, слегка посыпанную мукой поверхность и мешайте руками или миксером 3–5 минут, пока тесто не станет мягким, податливым и гладким. Если оно кажется немного сухим, добавьте несколько капель воды. Прикройте тесто влажной тканью или заверните в полиэтиленовую пленку и дайте постоять по крайней мере 30 минут.

Приготовление соуса бешамель

Растопите сливочное масло в сковороде среднего размера. Добавьте молоко и доведите почти до кипения, но не дайте кипеть. Уменьшите огонь до слабого и медленно введите муку, постоянно помешивая, пока соус не станет густым и вязким. Снимите с огня и сразу же используйте.

Следуйте указаниям по раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112), нарежьте тесто на полоски 7,5 см, а затем нарежьте полоски

таким образом, чтобы они по ширине входили в посуду, в которой вы будете выпекать лазанью.

Поставьте кипятиться большую кастрюлю воды и добавьте лапшу. Кипятите 1 минуту, затем слейте воду и опустите лапшу в миску или кастрюлю с холодной водой на 1 минуту, чтобы остановить процесс приготовления. Проследите, чтобы стекла вся вода.

Предварительно нагрейте духовку до 180˚С.

Налейте тонкий слой соуса бешамель в форму для выпечки. Выложите слой лапши для лазаньи, затем слой *рагу*, слой бешамеля и слой тертого пармиджано-реджано. Повторите выкладывание слоями, начиная с лапши и заканчивая пармиджано-реджано.

Выпекайте лазанью 30 минут, пока не начнет пузыриться. Дайте остыть несколько минут, перед тем как нарезать квадратными кусками и подавать.

Сырные тортеллини с соусом из шалфея и сливочного масла

4 порции

Для теста:

2½ стакана обычной муки

3 яйца

Для начинки:

250 г сыра рикотта

½ стакана тертого сыра пармиджано-реджано

1 столовая ложка мелко нарубленной свежей петрушки

2 зубчика чеснока, мелко порубить

1 яйцо

Для соуса:

¼ стакана воды

12 свежих листьев шалфея

4 столовые ложки (½ пачки) сливочного масла

½ стакана тертого сыра пармиджано-реджано для посыпания перед подачей на стол

Следуйте указаниям по замешиванию и раскатыванию теста из рецепта «Лапша ручной раскатки от шефа Джана/паста Андреа» (с. 112). Нарежьте листы теста на квадратики размером 2,5 × 2,5 см.

Приготовление начинки

Смешайте сыры с петрушкой, чесноком и яйцом.

Следуйте указаниям по заворачиванию пельменей из рецепта по приготовлению манти (с. 349).

Приготовление соуса

Поместите воду и листья шалфея, разорванные на куски, в большую сковороду и поставьте на средний огонь. Уменьшите огонь до слабого и потушите листья 3–4 минуты, затем добавьте сливочное масло и дайте ему растаять. Не давайте остыть.

Поставьте кипятить большую кастрюлю воды. Добавьте тортеллини и кипятите 3–4 минуты, затем слейте воду и проследите, чтобы она вся стекла с изделий, и соедините с соусом из шалфея и сливочного масла. Добавьте сыр и сразу же подавайте.

Вариант: тортеллини ин бродо (мясные тортеллини в бульоне)

Вместо сырной начинки нафаршируйте тортеллини смесью из 450 г готового свиного фарша, 3 яиц, 1 стакана тертого сыра пармиджано-реджано, 2 столовых ложек мелко рубленной сырой ветчины, 2 столовых ложек мелко рубленной свиной ливерной колбасы и 1 чайной ложки только что измельченного мускатного ореха. Варите тортеллини 3–4 минуты в кипящем домашнем курином бульоне, подавайте в суповых тарелках с бульоном. Отдельно подайте тертый пармиджано-реджано.

Благодарности

Одной из неожиданностей и идеей, лежащей в основе этой книги, была невероятная поддержка и помощь, которую я повсюду получала от друзей и незнакомых людей.

В Китае мне хотелось бы поблагодарить Бай Дзиэнь-бо; Изабель и ее тибетских друзей; Нура, Малику и их семью; а также Махмуда. По другую сторону границы, в Киргизии, я в долгу перед Гюльзат Баялиевой и ее семьей за приглашение меня к себе домой и за ее кропотливые исследования. В Узбекистане меня тепло принимали Марина Цой, в Школе Машхуры – Фара, Мурад и Шаиста. Азиза и Кутбия из гостиницы «Антика» помогли мне выздороветь. Лола и Анастасия были моими переводчицами. Рассел Занка помог мне лучше понять центральноазиатскую лапшу. Кеннон Ли познакомил меня с чрезвычайно полезными друзьями в Туркменистане.

В Иране Инго и Алмут Колл и Фэири Бенам любезно принимали меня у себя. Мне хотелось бы поблагодарить Тину и Машхада и многих друзей, с которыми я познакомилась в Йезде, Исфахане и Тегеране. Большую поддержку мне оказала помощь проживающих за рубежом иранцев, включая Фариборза, Хамида и Мисси Яздапанах, Бабака Бенама, Наджми Батманглидж и Абди Сами. Мне стало грустно, когда я узнала о недавней кончине Абди.

Я не могу в достаточной степени поблагодарить Селин Розанес из «Turkish Flavours» («Турецкие ароматы») за все то время и усилия, которые она потратила на мой проект. Также я хочу поблагодарить Батура Дурмай, его персонал в «Asitane», Бенги Кайхан, а также Айсе и Ипека из Гиритли, благодаря

которым я чувствовала себя как дома. Филиз Хосокоглу была прекрасным гидом в Газиантепе. Асли Мутлу и Бетюл-Ариф Обдан из отеля «Yarbasan Holiday Homes» («Ярбасан Холидей Хомес») под Бодрумом великодушно принимали меня у себя. Айлин Еней Тан, Тангер Тан, Афьер Тукзи Унсал и Невин Халики всегда сразу же и подробно отвечали на мои вопросы о турецкой кухне. Я также хочу поблагодарить Айсе Аданали и Лавента Улукера за изначальные идеи и перевод.

В южной части Италии Даниэла Мандриота, ее жених Сандро Джентиле и их семьи – в особенности бабушка – бесконечно кормили меня и заставляли смеяться. В ресторане «San Domenico» в Монополи мне позволили зайти в кухню. Я также хотела бы поблагодарить Мартину Милелли и Даниэла Албермана из Саленто. Марина де Мартино из «No-Stress Itineraries» («Путешествия без стресса») была моим гидом на улицах Неаполя и в своей кухне. Список людей из области Эмилии-Романья получается длинным: Паоло Канто, Сириана Танфольо и Маргерита Бенвенули из Управления туризма; *сфольине* Надя Пелликони, Луиза Сеппи и Валерия Витали; в других местах в Эмилии-Романье это Роберта Тедески, Фабрицио Цивиери, Патриция Векки, Мария Луиза Сончини, Джованни Тедески и Роберто Фарина. В Риме я в долгу перед Федерикой Бьянки, Стефаном Фарисом, Кейти Беамис, Джузеппе Черрони, Джованной де Маттиа и Адольфо Биджини, а также семьей Алессандро Кампителли. Сара Тинг-Тинг Хоу, Кара МакАвой, Паоло Лонго, Алессандро Спига и Алессия Пироло помогли мне установить контакты с людьми по всей Италии. И самое важное, в Италии Андреа Консоли вдохновил меня на это путешествие.

Если говорить о других местах, то Дэвид Уилсон и Ясмин Югхурнем из «Ritz-Carlton» организовали передышку в пути. В США Карл Сквитьер, Эд Корнелиа, Корки Уайт, Гас Ранкаторе из «Toscanini's» и Ана Сортун из «Oleana» помогли изначально продумать проект. Джоан и Марио Сончини помогли со знакомствами и исследованиями.

Мои друзья на Востоке и Западе поддерживали меня до начала, во время и после долгого путешествия. Я хочу поблагодарить Адриенн Монг, Юньи Го, Лесли Чанга, Питера Хесслера, Дженни Чио, Мишель Гарнаут, Эвана Осноса, Сарабет Берман, Тома и Пегги Симонс, Эда Гаргана, Танга Ди, Барбару Демик и Мэйлинг Бирни.

В Чэнду мне хотелось бы поблагодарить сотрудников американского консульства, в особенности Керрина Сулливана и Дусади Хаймонда, а также Ким Даллас.

Редактор Бекки Салетан заслуживает огромной похвалы –

снова и снова. С самого начала, с изначального предложения написать книгу и до появления окончательного варианта, Бекки выбирала материал, на который следовало обратить внимание, позволяла мне большую свободу действий, осторожно критиковала и редактировала и подбадривала меня на протяжении всей работы над проектом. Бекки, ты – настоящий редактор и друг. Также в издательстве «Riverhead» мне хотелось бы поблагодарить Глори Плата и Джинн Мартин. Я ценю то, как мой агент Флип Брофи ко мне прислушивается, и его энтузиазм. Крис Калхоун помог мне продать книгу.

Я в долгу перед своими коллегами из ресторана «Black Sesame Kitchen» («Черный кунжут»). Вонг Гуйчжэнь и Джан Айфэн сопровождали меня во время моих путешествий, перед тем как возобновить работу на кухне. Кэндис Ли руководила кулинарной школой в мое отсутствие и с энтузиазмом поддерживала меня. Мишель Танг, которая взяла на себя управление производством, также заслуживает огромной похвалы за свою напряженную работу и предприимчивость при решении многочисленных задач. Я также хотела бы поблагодарить Кай Юджин и шеф-повара Вонг за их усилия и вклад в дело, и Ларису Чжоу за ее работу в Пекине и за его пределами.

Наконец, мне хотелось бы поблагодарить мою семью: Кэролайн и Дэвида за то, что путешествовали с нами и разрешили мне писать о них с юмором; маму, папу и Джеймса за их любовь и заботу на протяжении всех лет. Спасибо, Сьерра, за то, что радуешь нас своим присутствием и даришь множество эмоций. И последним я хочу с глубочайшей благодарностью назвать Крэйга, который вдохновил меня на это путешествие, подарив мне кулинарный урок приготовления пасты, и был готов поддерживать меня даже в самых трудных делах. Он не только мой муж, но и мой лучший друг, редактор, которому я верю, самый надежный спутник во время путешествий и заговорщик, вместе со мной участвовавший в авантюрах, описанных в этой книге. Пусть в будущем нас ждет еще много путешествий.

Чэнду, Китай
Март 2013 года

Указатель рецептов

Мне было очень трудно сократить список рецептов, которые я хотела включить в эту книгу. Во время своих путешествий я видела и пробовала столько восхитительных и уникальных блюд, что процесс выбора напомнил мне реакцию итальянцев, когда я попросила их назвать свое любимое блюдо. «Ты будто заставляешь нас выбрать любимого члена семьи!» – сказали они.

Все рецепты были адаптированы под американскую кухню. Я делала все возможное, чтобы сохранялась связь с местом, где блюдо появилось, но, как я узнала во время путешествия, рецепты – будь то лапша, пилав или *мезе* – меняются в различной обстановке, адаптируясь под новый климат, географию и культуру.

Лапша лежит в основе многих рецептов. Лапшу несложно приготовить – если вы знаете, как готовить тесто для пирога, то можете освоить и лапшу. Но поскольку приготовление лапши незнакомо многим американцам, я загрузила видеоролики, демонстрируя процесс на своем сайте www.jenlinliu.com, где вы также можете найти и другие рецепты, которые я собрала во время своего путешествия.

Для большинства рецептов приготовления лапши и пасты можно использовать обычную муку – я рекомендую «Король Артур». Можно заменять и особые сорта «муки для пасты», которые включают пшеничную муку грубого помола из твердой пшеницы и/или пшеницы дурум, хотя они дают более жесткое тесто.

Единственным специальным оборудованием, которое вам понадобится для приготовления лапши, является скалка, также нужна большая твердая рабочая поверхность, которая должна быть чистой и сухой. Во время своих путешествий я столкнулась с тремя видами скалок. Первой была простая китайская скалка без

ручек, диаметр ее составлял примерно два с половиной сантиметра, а длина – около тридцати с половиной сантиметров. Вторую я увидела в Центральной Азии и Италии, эта больше походила на типичную американскую скалку с ручками, ее диаметр составлял примерно пять сантиметров, а длина – тридцать с половиной сантиметров, не считая ручек. Третья встречалась по всему Шелковому пути от Китая до Италии, это была дубинка, диаметр которой составлял два с половиной сантиметра, а длина достигала почти одного метра, ее использовали настоящие специалисты по приготовлению пасты. Я сама предпочитаю китайскую скалку, с которой проще всего управляться поварам-любителям, ее можно купить в большинстве азиатских супермаркетов и в интернет-магазинах типа Amazon.com.

Приятного аппетита!